

Elmalı Kek

Malzemeler

3 yumurta
3 kahve fincani toz seker
1 kahve fincani sut
1 kahve fincani sivi yag
5 kahve fincani un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatli kasigi tarcin
yarim limon kabugu rendesi
yarim su bardagi ceviz ici
1-2 orta boy sert elma

Yapilisi

Elmalari soyup kup kup dograyin.Yumurta ve sekeri iyice cirpin.Sutu ve yagi ekleyip karistirmaya devam edin.Un ,kabartma tozu,vanilya ve tarcini eleyerek ilave edip mikserle iyice karisana kadar cirpin.Dogradiginiz elmalari ,kekin icinde dibe cokmemeleri icin una bulayarak ,cevizleri de iri iri parcalayarak hamura ekleyin .Limon kabugu rendesini de ekledikten sonra yaglanmis kaliba dokun.Onceden 160 derecede isitilmis firinda ,alta yakin olarak pisirin.Afiyet olsun