

Elmalı Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagından 1-2 parmak eksik toz seker
1 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1 cay kasigi tarcin
2 adet elma
1/2 su bardagi dovulmus ceviz
Bogurtlen

Yapilisi

Yumurta ve seker iyice cirpilir(yuksek devirde 4-5 dk.). Un, kabartma tozu ve tarcin elenerek eklenir. Kabuklari soyulup ince kup dogranmis elmalar (ben elmanin bir kismini uzerinde kullanmak icin ayirdim) ve dovulmus ceviz eklenir. Yaglanmis kaliba kek harci dokulur, uzerine ayrilan elmalar istenen sekilde dilimlenerek dizilir, bogurtlenler dizilir. 170 derecede pisirilir, kalibin yuksekligi ve firinin ozelligine gore sure degisebilir.