

Elmalı Ve Pekmezli Kek

Malzemeler

4 adet elma
1 cay bardagi pekmez
3 yemek kasigi seker
2 yemek kasigi tereyagi
Tarcin
Kek hamuru icin;
3 adet yumurta
1 adet portakal
3 cay bardagi un
2 1/2 cay bardagi seker
1 cay bardagi sivi yag
1 paket kabartma tozu

Yapilisi

2 yemek kasigi tereyagi eritilip 3 yemek kasigi sekerlele karistirilir. 3 adet elma soyulup oyulr ve dilimlenir. 1 cay bardagi elma pekmez tereyagiya karistilip tepsiye dokulur, uzerine halka seklineki elmalar dizilir. 1 elma da soyulup dilimlenir ve tepsinin ortasina yildiz seklinde yerlestirilir. Halka seklindeki elmaların ortasi cevizle doldurulur. Kek hamuru icin; 1 adet portakalin suyu sikilir. 3 adet yumurta 2 bucuk cay bardagi sekerle iyice cirpilir, 1 cay bardagi sivi yag eklenip biraz daha karistirilir ve portakal suyu ilave edilir. 3 cay bardagi un ve 1 paket kabartma tozu dokulup puruzsuz bir kivam alana kadar kek hamuru karistirilir. Hazirlanan kek hamuru tepsiye dokulup duzgun bir sekilde yayilir. Onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Pisen kek ters cevrilir ve uzerine tarcin serpilir.

Elmalı ve Pekmezli Kek servise hazirdir. AFIYET OLSUN