



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELMA DİLİMLİ KEK



2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı şeker
Yarım su bardağı mısır özü yağı
1 Su bardağı süt
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Paket kabartma tozu
3 Su bardağı un
Üzeri için;
3 Adet orta boy elma
1 Çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çorba kaşığı tarçın

- # Yumurta ve şeker mikser ya da çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine önce sıvı malzemeler olan; süt ve mısır özü yağı eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Un, kabartma tozu, ince rendelenmiş limon kabuğu rendesi ilave edilir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # Yuvarlak deliksiz kek kalıbı ya da küçük, kenarlı fırın kabı yağlanır, hazırlanan iç dökülür, kaşığının arkasıyla düzeltilir.
- # Bu arada çabuk hareketlerle elma soyulur ve ince ince boyuna dilimlenir.
- # Kek harcının üzerine elma dilimleri sıkı sıkı dizilir. Üzerine önce tarçın, sonra pudra şekeri serpilir.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 – 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca 1 – 2 saat dinlendirilir, ikram edilir.

Not: Bu tarif Amasya elması gibi sert dokulu elma ile hazırlanırsa daha iyi netice alınır.