ELMALI KEK

Malzemeler ; 6-8 kişi için

3 adet büyük Elma

1 avuç dolusu irice dövülmüş ceviz

1 Portakal Kabuğu Rendesi

1 çay kaşığı Tarçın

2 adet Yumurta

1 ½ su bardağı toz şeker

2 Su bardağı Un

1 paket Kabartma Tozu

Vanilya

Kabı yağlamak için Sıvı Yağ

Yapılışı:

Elmaların kabuğunu soyup fındık büyüklüğünde dilimleyin. Cevizleri dişe gelecek şekilde döverek ekleyin. Portakal kabuğu rendesini ve tarçını da ilave ederek karıştırın. Diğer tarafta üç yumurtayı şekerle iyice çırpın. Unu, kabartma tozunu,vanilyayı ekleyin.

Elmaları bu karışımla birleştirip karıştırın. 20-25 cm. çapındaki kek kalıbını yağlayın, kek hamurunu kalıba dökün. Önceden ısıtılmış fırına verin. 15 dakika yani kek kabarana kadar 200 derecede; kek kabardıktan sonra 120 - 150 derecede 45 dakika kızartın. Bir bıçak yada en iyisi bir kürdan yardımı ile pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Soğuduktan sonra kalıbı ters çevirerek keki çıkarın.

Artan keki hava almayan bir kapta bir kaç gün

saklayabilirsiniz.