



Elmalı Lavantalı Zeytinyağlı Kek

İnanılmaz basit yapması kısa süren ve yaparken çok eğleneceğiniz bir kek tarifi!

4 Adet Elma

75 G Un (5 Yk)

1 Tk Kabartma Tozu

75 G Toz Şeker (5 Yk)

20 Ml Zeytinyađı (5 Yk)

4 Yumurta

150 G Çiçek Balı

1 ĀŞK Lavanta

Elmaları soyun, dilimleyin. Un ve kabartma tozunu beraber eleyin. 2 yumurta, toz şeker, un, kabartma tozu, zeytinyağını çırpın. Bu karışımı elmaların üzerine dökün.

200 °C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Bu sırada bir sonraki hikayedeki tarifi hazırlayın. Kalan iki yumurta, bal ve lavantayı beraber çırpın. 200 °C fırında 20 dakika pişmiş sıcak kekin üzerine ekleyin.

Fırını 180 °C'ye düşürün ve keki tekrar fırına atın. 15 dakika pişirin.

Enfes lezzetli ve gerçekten çok basit bu keki kesin denemelisiniz. Tabii ki eklemeler çıkarmalar yapılabilir. Lavanta yerine muskat ve tarçın, şeker yerine sadece bal kullanarak da bu tarifi yapabilirsiniz.