



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMA TEPESİ KEKİ

- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 1 Çay Kaşığı tarçın ve muskat
- 3 Su Bardağı un
- 1 Adet kabartma tozu
- 4 Adet elma
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Yeşil mayhoş elmaları küp doğruyoruz, yaklaşık 4 bardak kadar gelmeli. sıvıları bir kaptaki katıları ayrı bir kaptaki hazırlayacağız, elmaları en sona bırakıyoruz. Yumurta ve şekerini iyice çırpalım, sıvı yağı ilave edelim. Diğer tarafta un tuz kabartma tozu ya da karbonatı eleyelim. Tarçın ve muskatı da ekleyip iki karışımı birleştirelim. En son elmaları da ilave edip 170 dereceye önceden ısıtılmış fırında 45 dk kadar pişirelim. Kürdan testi de tamamsa oldu demektir. Ilık servis edin, yanına dondurma yakışır.