



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

1 iri sarı elma
4 yemek kaşığı katıyağ
1 çay kaşığı tarçın
2 yumurta
yarım fincan un
1 çay kaşığı kabartma tozu
yarım fincan süt
1 fincan şeker
1 tutam tuz

Elmayı soyup ince ince dilimleyin, çelik bir kap içinde yağı, tarçını ve yarım fincan şekerini koyup eritin. Elmaları düzgünce bir kaba dizin tekrar ateşe koyup elmalar pembeleşinceye kadar pişirin. Yumurtaların akı ile sarısını ayırın, çatal ile unu, sütü, kabartma tozunu, tuz ve yumurta sarısını çırpın.. Başka bir kasede yumurta akı ve yarım fincan şekerini köpük oluncaya kadar çırpın. Bu iki karışımı birbirine karıştırın. Bunu da elmaların üzerine düzgünce yayın. Orta hararetle fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına ters koyup ikram edin.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)