



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PASTA KEK

2 adet ekşi elma
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Kelepçeli kek kalıbı bolca margarinlenir. Elmalar soyulur, çekirdek yatağı aletiyle çıkarılır. Halka şeklinde doğranır. Kaba sıkı sıkı dizilir. Üzerine tarçın ve 1 çorba kaşığı kadar şeker serpilir. Kek malzemesi karıştırılır, elmaların üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir. Soğuyunca ters çevrilir.