



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİZZA KEKİ

Sahrap Soysal

4 adet orta boy sarı golden elma
5 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
Türk kahvesi fincanıyla 5 fincan tozşeker
Türk kahvesi fincanıyla 6 fincan un
1 paket kabartma tozu
4 çay kaşığı tarçın
kremşanti

Elmaları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra dörde bölün. Tavla zarı formunda küp küp doğrayıp tarçınla karıştırın.

Elmaları yağlanmış bir kek kalıbına yerleştirip üzerine yumurta, tozşeker, un, tarçın ve kabartma tozuyla hazırladığınız kek hamurunu aktarın.

Keki 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 35-40 dakika pişirip çıkarın.

Soğumasını bekleyip ters çevirin ve üzerine kremşanti sürerek servise sunun.