



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

4 yumurtayı 1,5 su bardağı şekerle çırparak koyulaştırın iyice koyulaşınca 2 su bardağı un ve 1/2 paket kabartma tozu ilave ederek karıştırın. 3 orta boy elmayı soyup rendeleyin. Yağlanmış kalıba 1 kat hamur 1 kat elma rendesi olmak üzere dizin üste hamur gelsin. Ilık fırına koyarak ısısını artırın 35 dakika Pişirin.

© lezzetler.com tarif no:15336 • adı:ELMALI KEK • gönderen:hülagü • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:22