



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA ELMALI KEK

- 2 adet yumurta
- 1 adet elma
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tarçın

Yumurta ve pudra şekeri bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine hindistancevizi, rendelenmiş elma, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve tarçın, eklenir, karıştırılır. Küçük pasta kaşıtları fırın tepsisine dizilir, yarısına kadar kek harcı doldurulur, tepsi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)