



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ ELMALI KEK

- 3 rendelenmiş elma
- 3/4 su bardağı pekmez (180 ml)
- 1 çay bardağı süzme yoğurt (125 gr)
- 3 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı tatlandırıcı
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 paket kabartma tozu, 1 tutam tuz
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın

Fırın 180°C ısıtılır ve kap hafifçe yağlanarak bekletilir. Bir kaba pekmez ve yağ konular ve çırpılır. Yumurtalar eklenir. En son elmalar eklenip iyice karıştırılır. Tüm kuru malzemeler ayrı bir kaba koyulup karıştırılır ve daha sonra elmalı karışıma eklenip tekrar karıştırılır. Hamur hazır kalıba dökülüp önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 50-60 dakika pişirilir. Fırından çıkartılıp 20 dakika soğuduktan sonra ters çevrilip servis edilir.

