



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ELMALI KEK

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
8 yemek kaşığı bal
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
Bir tutam tuz
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tane büyük yumurta
1/4 su bardağı soğutulmuş hazır kahve
2 adet büyük elma

Fırını 180°C'ye ısıtın.

Un, karbonat, kabartma tozu, tuz ve tarçını bir elekten geçirin.

Şeker, yağ ve yumurtayı mikser ile çırpın.

Mikseri kapatıp balı ekleyin ve tekrar karıştırın.

Kuru karışımı ve kahveyi ekleyip tekrar karıştırın.

Elmaları irice küp küp doğrayıp tahta kaşık ile karışıma ekleyin.

180°C'de 1 saat 10 dakika pişirin.

Karamel elma ve toz tarçınla süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "dingin" tarafından gönderildi. 20.04.2019