



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DİLİMLİ KEK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Fincan
Un 2 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Yemek Kaşığı
Tarçın 1 Yemek Kaşığı
Elma 3 Adet
Yumurta 3 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket
İnek Sütü 1 Su Bardağı

Önce şeker ve yumurtayı 10 dakika kadar uzunca mikserle çirpin. Daha sonra sırasıyla yağ, süt, elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi, fırına dayanıklı 28 cm. çapındaki fırın kabına döküp, ince dilimlenmiş elmaları düzgünce üzerine yerleştirin. En üstüne 1 kaşık toz şeker ve tarçın serpip, 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin.

