



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA KURULU KEK

1 su bardađı elma kurusu
3 adet yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay kaŐığı tarçın
4 orba kaŐığı yoğurt
2 orba kaŐığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un

Önce elma kuruları ılık suda yarım saat bekletilir. Sonra yıkanır ve diŐe gelecek büyüklükte doğranır. Un, kabartma tozu, Őeker ve tarçın kuru olarak karıŐtırılır. Sonra yumuŐak tereyağı, yoğurt eklenir. Biraz karıŐtırdıktan sonra elmalar eklenir. Alt-üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 160 derece fırında 1 saat piŐirilir.