



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PÜRELİ KEK

<https://www.posta.com.tr>

Elma püresi:

1,5 su bardağı elma suyu

2 adet elma rendesi

1 çay bardağı su

4 çorba kaşığı toz şeker

2,5 çorba kaşığı mısır nişastası

Hamur:

1 adet yumurta

2 çay bardağı un

1 çay bardağı tereyağı

4 çorba kaşığı toz şeker

1 çay bardağı toz badem

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı muskat

Üzerine:

Pudra şekeri

Hindistancevizi

Elma püresi hazırlanışı Elma suyu, toz şeker, elma rendesi ve 1 çay bardağı suda eritilmiş nişastayı tencereye koyun. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. 1 çorba kaşığı tarçın ekleyip karıştırın. Hamur hazırlanışı Yumurta ve toz şekeri çırpın. Tereyağı ekleyin karıştırın. Un, badem tozu, tarçın, muskat ve kabartma tozunu yumurtaya ekleyip karıştırın. Elmaların içini oyun. Kuru üzüm, ceviz ve toz şekeri karıştırıp elmaların içini doldurun. Yağladığınız kare kek kalıbına, hamurunuzu boşaltın. Kek kabarıp, içi pişince fırından alın. Üzerine elma püresini dökün. Soğuyunca pudra şekeri ve hindistancevizi serpip servis yapın.

