



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
2 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
4 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
4 adet elma
1.5 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ezilmiş ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

İlk olarak bir kaba elmalarımızı küp küp doğrayalım. İçerisine tarçınımızı ve cevizimizi ekleyip iyice karıştıralım. Sonra kekimizi yapalım. Yumurta ve şekeri bir kaba alıp köpürene kadar çırpalım. Sonra sıvı yağını, kabartma tozunu ve ununu da ekleyip iyice çırpalım. En son elmalı karışımımızı da kek hamurumuza ekleyip kaşık ile karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serilmiş yuvarlak borcamımıza dökelim. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Piştikten sonra ortasına su bardağı bastıralım ve pasta gibi dilimlere ayırıp üzerine pudra şekeri döküp servis yapalım.

