



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞARLOTKA

Sultan İbiş

- 3 adet yumurta
- 2 adet orta boy elma
- 1 paket vanilya
- ½ paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı ceviz
- Biraz toz antepfıstığı
- 1 yemek kaşığı kakao

Yumurtalarımızı, şekerimizi, kakaoyu çırpıcı yardımı ile iyice çırpıttıktan sonra küp biçiminde doğradığımız elmaların bir kısmı ile birlikte vanilyayı, kabartma tozunu, unu, cevizi ve toz Antep fıstığını da ekleyip karıştırıyoruz. Önceden yağlamış olduğumuz kalıba döküyoruz. Önceden ısıtmış olduğumuz 180 derece fırında 25-30 dakika kadar pişiriyoruz. Kekimiz pişmiş ise fırından çıkarıyoruz, servise hazır.

