



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAVUÇLU RULO KEK

4 adet yumurta
1 su bardağından bir parmak eksik toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı un
5 adet elma
1 adet havuç
1,5 çay kaşığı tarçın
1 ay bardağı ceviz içi

Elmaları ve havucu kabuklarını soyarak rendeleyin. Tarçın ve ceviz içi ekleyip karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Elmalı harcı kenarlardan biraz boşluk kalacak şekilde yayın. Kek hamuru için şeker ile yumurtayı beyazlaşıp köpürene kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Elmalı harcın üzerine bu hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12-13 dk kadar pişirin. Üzeri hafif pembeleşince fırından çıkarın. Temiz bir bezin üzerine ters çevirin. Yavaşça yağlı kağıdı çıkarın Keki sıkıca rulo yapın. Keki sönmemesi için fazla sıkmayın. Streç filme sarıp buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.