



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KAHVELİ KEK

2-3 adet elma,
1 orba kaşığı limon suyu,
1,5 su bardađı kekun,
yarım su bardağı tozşeker,
2 ay kaşığı kabartma tozu,
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi,
1 ay kaşığı tuz,
1 adet yumurta,
2/3 su bardađı süt,
3 orba kaşığı sıvıyağ

Elmaların kabuğunu soyup limonlu suya koyun ve bir süre bekletin. Bir kabın içinde kekun, tozşeker, kabartma tozu, Türk kahvesi ve tuzu karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurtayı çırpın. zerine sütü ve sıvıyağı eritip diğer malzemeleri de ekleyerek iyice karışacak şekilde karıştırın. Bu arada limonlu suya batırılmış elmaları ince ince dilimleyip, mikser kullanmadan hamura katın ve karıştırın. 20 cm. apındaki yuvarlak bir kalıbı yağlayın. Hamuru b kalıba boşaltın. 200 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra fırından çıkarın, soğutun. Dilimleyip, servis yapın.

