



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

Hilal Bulut Öztürk

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı kırılmış ceviz
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet tavla pulu şeklinde doğranmış elma

Önce yumurta ve şeker iyice çırpılır. Sonra elma ve hamur kabartma tozu haricindekiler karıştırılır. En son kabartma tozu ve tavla pulu şeklinde doğranmış elmalar şöyle bir karıştırılır ve fırın pişirme kağıdına küçük bir cam tencereye konup önceden ısıtılmış fırına konur. 20 dakika pişirilir.

