



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

Malzemesi:

4 adet yumurta
1+1/2 su bardağı toz şeker
3 adet orta boy elma
2 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu

Hazırlanışı:

Yumurtaları çukur bir kabın içine kırın. Buna şekerini de ilave edin. İyice köpürene kadar çırpın. Unu, ve kabartma tozunu ilave edin. Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Pasta kalıbına hamur malzemesinden biraz dökün. Üzerine elma rendesi koyun, tekrar hamurdan dökün, tekrar rende elma koyun. Bütün malzeme bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. İlık fırına koyarak fırının ısısını artırın ve 35 dakika kadar pişirin.