



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

3 yumurta
2,5 çay bardađı toz Őeker
125 gram margarin
1 adet limon kabuđu rendesi
1 tutam tuz
1 paket vanilya
2-3 yemek kaŐığı süt
1 tatlı kaŐığı tarçın
2 su bardađı un
1 paket hamur kabartma tozu
1 bardak iri kıyılmış ceviz içi
3 adet elma

Yumurta ve toz Őekeri 4-5 dakika çırpın. Margarin, limon kabuğu rendesi, tuz, Őekerli vanilin, süt ve tarçını ilave ederek ırpımayaya devam edin. Un ve hamur kabartma tozunu karıŐtırıp eleyin ve karıŐıma ekleyin. İyice karıŐtırıp cevizleri de ekleyin ve 26 cm çapındaki yađlanmıŐ kalıba dkn. Elmaları soyup dörde kesin. Her bir dilimin dıŐ kısmına bıçak yardımı ile uzunlamasına 7-8 çentik atın. Elma dilimlerini çizilmiş kısımları üste gelecek Őekilde hamurun üzerine sıralayın ve 180 derece fırında 45-50 dk keki piŐirin.

