



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KIRINTILI KEK

elma 3adet
su 60ml
şeker 1yk
tereyağı 180gr
şeker 150gr
yumurta 2 adet
un 355gr
kabarma tozu 1paket
süt 180ml
kırıntı için
un 120gr

tarçın 2çyk
tereyağı 70gr
şeker 65 gr
su 2çyk
190derece 50 dakika
23cm kare kalıp

-kırıntılar için:tarçın ,şeker ve unu karıştır içine tereyağını ekleyin ,parmak uçlarınızla karıştırıp ekmek kırıntısı gibi yapın,hamur toparlanana dek yaklaşık 2çyk su ekleyin hamuru top yapıp dolapta 45 dakika bekletin.
-elmaları dilimle yip ,şeker ve suyla beraber ocağa koyun 5 dakika kaynatıp altını kıs ın kapağı kapatın ve 10dk pişirin,altını kapatıp elmaları kağıt havlu üzerinde 10 dk beklet
-tereyağı ve şekeri iyice çırpıp tek tek yumurtaları ekle ve her seferinden sonra iyice çırpın
-mikseri kapatın ve tahta bir kaşıkla un kabartma tozunu ve sütü ekleyip karıştırın
-karışımın 3te 2 sini kalıba dök üzerine elmaları dizin geri kalan karışımda elmaların üzerine dökün
-dolaptaki hamuru çıkarıp rendeleyin vekırıntıları en üste serpip ve önceden ısıtılmış fırınına verin.

www.caferoyal-kardelen.blogspot.com
