



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KITIR KEK

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

2 elma
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı krema
Yarım paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tarçın
150 gr tereyağı (yumuşatılmış)
1+3/4 su bardağı un
1 yemek kaşığı limon suyu
Kırıntı için:
1.5 su bardağı ceviz
2/3 su bardağı esmer şeker
2 çay kaşığı tarçın
2/3 su bardağı un
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Esmer şeker, tarçın ve cevizi mutfak robotunda çekin. Karışımın 3/4'ünü su bardağına ayırın. Kalan kırıntının üzerine un ve tereyağını ekleyip karıştırın. Elmaların kabuklarını soyup ince dilimleyin. Üzerine limon suyunu ekleyin. Derin bir kaseye yumurtaları ve kremayı ekleyip karıştırın. Üzerine sırasıyla şeker, tereyağı, un, kabartma tozu ve tarçını ilave edip mikser ile iyice çırpın. Yuvarlak fırın kabını yağlayın. Hamurdan 4-5 yemek kaşığı kadar ekleyip yayın. Tereyağı ve unu ilave etmeden önce ayırdığınız kırıntıyı üzerine yayın. Elma dilimlerini üzerine dizin. Kalan hamuru üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp tereyağlı kırıntıyı da üzerine serpin. Tekrar sıcak fırına verip kırıntılar kızarıncaya kadar pişirin. Soğutup dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.



