



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PUF PAY

3 adet Yumurta
1 su bardağı Toz şeker
1 çay bardağı Yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı Un
1 tutam Tarçın
3 adet Elma

Yumurta ve toz şekerini krema kıvamına gelene kadar çirpın. Yağı ekleyip çirpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve tarçını karıştırın.Yoğurdu ekleyip, tuz ve malzemeyi birbirine yedirin. Yağlanmış kek kalıbına hamuru boşaltın. Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartarak dilimleyin. Hamurun üzerine elmalarınızı yerleştirin. 160 derecede, kekinizi kabarıp içi pişene kadar fırınlayın. Kekiniz soğuyunca kalıptan çıkartıp pudra şekerini serpererek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.06.2021