



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KEK

www.miele.com.tr

225 gr. Tereyağı, yumuşak
200 gr. Şeker
4 Yumurta
450 gr. Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 yemek kaşığı Tarçın
600 gr. soyulmuş ve ince ince dilimlenmiş elma
150 gr. Frenk Üzümlü
Kalıp için:
Tereyağı
Galeta Unu

Tereyağını krema haline gelinceye kadar çırpınız. Şeker ve yumurtaları arka arkaya değişimli olarak tereyağına katınız.

Buna tarçın ve kabartma tozu ile karıştırılmış unu ilave ederek karıştırınız.

En son elmaları ve yaban mersinlerini ilave ediniz.

Hamuru yağlanmış kalıba dökünüz ve altın sarısı rengini alıncaya kadar pişiriniz.