



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KEK

2 elma
2 orba kaşığı eker
2 yumurta
1 ay bardaęı esmer eker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardaęı yoęurt
2 su bardaęı un
1 ay bardağı dövülmüş ceviz
1 ay kaşığı tarçın
1 ay kaşığı kabartma tozu
1/2 portakal rendesi ve suyu
Bir fiske tuz

Elmaları soymadan doğrayın, tarçının yarısı, beyaz eker ve portakal suyuyla harmanlayıp, kek kalıbına dkn. Kalan tüm malzemeyi el mikseriyle iyice çırpın, elmaların üzerine dökün. 160 derece önceden ısıtılmış fırında, içine krdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. zerine bez örtüp ılımaya bırakın, oda sıcaklığına gelince bir tabağa ters çevirerek çıkarın.

