



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya şekeri
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı su
3 bardak un
2 adet orta boy elma
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Tepsiyi biraz margarin veya sıvı yağla yağlayalım. Elmaları soyup yarım ay biçiminde dilimleyelim. Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Kekin üzeri için toz şeker ve tarçını karıştıralım. Yumurtaları bir kaba alıp çırpalım. Şekeri ekleyip çırpmaya devam edelim. Un hariç diğer malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edelim. En son unu ekleyip kek kıvamına gelene kadar çırpalım. Yağlanmış tepsiye kek hamurunu yayalım. Dilimlenmiş elmaları kekin üzerine dizelim. Toz şeker ve tarçın kalıbını kekin üstüne serpelim. Tepsiyi 170 derece ısıtılmış fırına verelim. Üzeri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Soğutup servis yapalım.