



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI TOP KEK

www.ebruomurcali.com.tr

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı bal veya pekmez
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı süzme yoğurt
- 1 ay bardağı elma suyu
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı yulaf unu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Bir fiske karbonat
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet rendelenmiş elma 2 büyük boy
- 1 adet küp doğranmış elma - büyük boy

Yumurta ve balı krema kıvamını alıncaya kadar çırpın.
Zeytinyağı, yoğurt ve elma suyunu ekleyip karıştırın.
Un ve yulaf unuyla beraber elmaları karıştırın.
Tüm malzemeyi sıvı karışıma ekleyin ve karıştırın.
Yağlanmış mini kek kalıplarına ya da kağıt kalıplara hamuru paylaştırın.
190 derecede ısıtılmış fırında 30 2 35 dakika pişirin.
Soğuyunca servis yapın.

