



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI YAĞSIZ KEK

Cemaliye Tüter

- 4 adet yumurta
- 1,5 normal su bardağı tozşeker
- 3 orta boy mayhoş elma
- 100 gr. (2 normal su bardağı) doğranmış, kırılmış ceviz içi
- 2 su bardağı buğday unu
- 1 tatlı kaşığı tepeleme tarçın
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

- 1 Yumurtaları şekerle birlikte mikser veya telle çırpın.
- 2 Elmaları küp şeklinde doğrayın ya da irice rendeleyin. Cevizleri de irice kıyın.
- 3 Yumurtalı karışıma önce elenmiş un, kabartma tozu, tarçın katıp biraz karıştırın. Sonra elma ve cevizi koyup hafifçe altüst edin.
- 4 Ortası delik büyük bir pasta kalıbını ya da 2 kek kalıbını yağlayın. Kek hamurunu içine boşaltıp orta ısıllı fırında 45-50 dakika pişirin. (175° de)