



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ELMALI KEK

<https://migros.com.tr>

240 gr. glutensiz un
200 gr. şeker
65 gr. zeytinyağı
100 gr. yoğurt
4 yumurta
2 gr. tarçın
2 elma
1 tatlı kaşığı toz vanilya

Yumurta, şeker, zeytinyağı ve yoğurdu iyice çırpın. Un, vanilya ve tarçını ayrı bir kapta harmanlayın. Un karışımı sıvı karışıma ilave edin. Karışımı kek kalıbına dökün. Dilimlediğiniz elmaları üzerine dizin. 190 derecede 20-25 dakika pişirin.

