



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ELMALI KEK

3 tane yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kahve fincanı mavi haşhaş
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım limonun suyu
1 su bardağı süt
3-4 tane elma

Yumurta ve şekeri iyice çirpin. Limon suyunu, sütü ve sıvıyağı ekleyin ve çirpin. Kuru malzemeleri de ekleyin ve son kez çirpin.

20x30 cm ebatlarında bir tepsiyi yağlayın, harcı içine dökün. Elmaları ortadan ikiye kesin, içlerini temizleyin ve kabuklarını soyun. Limon suyuyla ovun. Elmaların üzerinde hafif çentikler atın ve harcın üzerine hafif bastırarak yerleştirin. 175 dereceli sıcak fırında pişirin.

