



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA ELMALI KEKLER

1 büyük yumurta  
120 ml ayçiçek yağı  
120 ml süt  
375 g un, elenmiş  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı toz zencefil  
200 g şeker  
150 g elma, ince dilimlenmiş

Fırını 180 ° C'ye önceden ısıtın.

Yumurta, yağ ve sütü bir kap içinde çirpin.

Un, kabartma tozu, zencefil ve şekeri başka bir kasede karıştırın, daha sonra yumurta karışımına dökün ve birleştirerek karıştırın.

Elmaları ince ince dilimleyin.

Karışımı kağıt kaplara döküp elma dilimlerini üzerlerine bölüştürün.

Daha sonra 15-20 dakika fırında pişirin.

Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

