



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ELMALI ÜÇGEN KEK

9 çorba kaşığı tepeleme şeker
2 çorba kaşık tepeleme yoğurt
2 su bardağı un
1 adet elmanın rendesi (kabukları soyulmuş)
1 paket vanilya
1 paket kabartmatozu
1 küçük paket kakao
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

Yumurtaı şekerle çırpıyorsunuz. yoğurt, sıvıyağ ve kakaoyu ilave ediyorsunuz. un, kabartma tozu, vanilyayı da ilave ediyorsunuz. Biraz karıştırdıktan sonra elma rendesini ilave edip, önceden yağlanmış unlanmış kare yada dikdörtgen tepsiye döküp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dk pişiriyorsunuz. Piştikten sonra istediğiniz şekilde dilimleye bilirsiniz.