



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULİS KEKİ

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 3 adet elma
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un

Kare bir fırın kabı teryağla yağlanır. Toz şeker ve tarçın serpilir. Soyulmuş ve ince doğranmış elmalar sıkı sıkı dizilir. Bir kenara bırakılır. Yumurtalar ve pudra şekeri mikserle 3-4 dakika çırpılır, sonra yoğurt ve sıvıyağ katılır. Kısa süre daha karıştırdıktan sonra elenmiş un ve kabartma tozu eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılır, elmaların üzerine, sıyrılmaması için parça parça konur. Birleştirilir ve düzeltilir. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra uygun büyüklükte bir servis tabağına ters çevrilir. Kare kare keserek ikram edilir.