



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı + 1 parmak un
1 su bardağı + 1 parmak pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağından 1 parmak az sıvı yağ
Kabartma tozu
3 adet büyük elma
3 kaşık şeker
1 kaşık tarçın

Elmaları yıkayıp, kabuklarını soyun. Rendeleyin. 3 kaşık şeker ve tarçınla suyunu çekene kadar pişirin. Yumurta sarılarıyla şekeri çokça çırpın ve diğer malzemeleri katın. Kalıbı yağlayıp, bu karışımı dökün. Üzerine elmaları elinizle yayın. Orta ısı fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Fırından çıkıp soğuyunca üzerine isteğe göre kakaolu sos dökebilirsiniz.

Sos: 2 adet yumurtayı blendırdaki karıştırın. 4 kaşık şeker ve 3 kaşık un ile iyice çırpın. Bu sosu sütlü beyaz tatlılarınıza da döküp, süsleyebilirsiniz.