



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 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.

---