



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ELMALI KEK

3 adet elma
1 çorba kaşığı limon suyu
3 adet yumurta
2 su bardağı un
2/3 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
100 gram tereyağı
Bir tutam tuz
1 su bardağı rendelenmiş dil peyniri
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Elmaların kabuklarını soyup kararmasını önlemek için limonlu suya koyun. Diğer taraftan yumurtaları tozşekerle çırpın. Üzerine süt ve kabartma tozunu ilave edin. Tereyağı, tuz, dil peyniri ve cevizi ilave edip karıştırın. En son unu ilave edin. Harcı yağlanmış ortası delik bir kek kalıbına dökün. Elmaları ince dilimleyin ve hamurun üzerine sıralayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında bir kürdanla kontrol ederek (keke batırdığınız kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

