



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK TURTA KEK

Malzemeler:

- 1 Paket Halk Muzlu tat beni kek
- 1 Paket petibör bisküvi
- 1 adet elma
- 2 yemek kaşığı kaşığı kırılmış fındık
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

1 elma soyulup rendelenir.Şeker ile birlikte ocak üstünde pişirilir ve soğumaya bırakılır.Bir borcam tepsi içine petibör bisküviler tek sıra halinde dizilir. Mutlak bisküvi artacaktır. Kalan bisküviler hafif ezilir/kırılır.HALK BENİ TATKEK çok ince dilimler halinde kesilir. Tepsiye dizilen bisküvi sayısı kadar olanları ayırıp kalan keki elimizle hafif kırıklarız. Ilık olan elma püresine fındık konulur tarçın konulur ve kırıntılanmış bisküvilerle ve kırıntılanmış HALK MUZLU TATBENİ KEK ile harmanlanır. Kaşık kaşık tepsiye dizmiş olduğumuz bisküvelerin üzerine yayılır. Tepsi altında kalan her bir bisküvi üstüne bir dilim kesilmiş HALK MUZLU TATBENİ KEK yerleştirilir. Buzdolabına kaldırılır.10 dakika sonra servise hazır hale gelir.