



TARÇINLI CEVİZLİ ELMALI KEK

2 adet Yumurta
1 bardak Toz Şeker
125 gram Margarin
4 adet Elma
1 paket Kabartma Tozu
1 paket Vanilya
1 çay kaşığı dolusu Tarçın
2 bardak Un
Aldığı kadar Ceviz

Elmaları rendeleyin. Rendelediğiniz elmaları teflonda SANA margarin ile çevirin. Tarçını ekleyip, karıştırın. Ateşten alın. Soğutun. Yumurta ve şekeri çırpın. Kabartma tozu ve vanilya ilave edilmiş unu karışıma katıp, ceviz de ekleyip karıştırmaya devam edin. Yağlanmış kalıba ya cam kaba döküp fırına verin. Üzeri kızarıncaya dek pişirin. Pudra şekeri ile servis yapın.



Fotoğraf "cez" tarafından gönderildi. 24.07.2014