



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI ELMALI KEK

4 adet elma
yarım su bardağıu toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
yarım su bardağı su
yarım paket tereyağı
1 su bardağı un
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta
pudra şekerı

Elmalar soyulur, yarım ay bıimi dilimlenir. Yağlanmış deliksi kek kalıbına sıkı döşenir, üzerine su gezdirilir, tarçın serpilir. Yumuşak margarin, şeker, yumurta çırpılır, un ve kabartma tozu katılır, elmanın üzerine tabaka halinde yayılır, 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.