



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI VE ELMALI MİNİ KEK

Malzeme:

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 125 gram Teremyağ Ballı
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
- 1 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- Üzeri için :
- 2 adet yeşil elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 adet portakal
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Elmaların kabuğunu soyup dilimleyin. Kararmaması için limon suyundan döküp karıştırın. Tarçın, rendelenmiş portakal kabuğu ve ceviz içi ekleyip harmanlayın. Kek hamuru için şeker ve yumurtaları mikserle 5 dakika kadar çırpın. Yoğurt, Teremyağ Ballı, unlar, kakao ve kabartma tozunu ekleyip birkaç dakika daha karıştırın. Kek hamurunu küçük kek veya kağıt kalıplara paylaştırın. Üzerine elmalı karışımdan düzgünce yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın. Servis yapın.



Fotoğraf "yiğit bulan" tarafından gönderildi. 25.12.2016

