



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE CEVİZLİ ELMALI KEK

2 yumurta
2 ay bardađı Őeker (2. bardak 1 parmak eksik)
1 ay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardađı yođurt
3 ay bardađı un
1 paket kabartma tozu
Yarım ay bardağı kıyılmıŐ ceviz içi
Üzeri için:
2 elma
Tarçın
1 tatlı kaŐıđı toz Őeker

Yumurta ve Őeker iyice çırpılır.

Üzerine sıvı yağ ve yoğurt eklenerek biraz daha çırpılır.

Un eklenir, üzerine kabartma tozu konarak bütün malzemeler karıŐtırılır.

En son ceviz de katılarak karıŐtırılır.

Bir tepsi tabanına kağıt serilir üzerine harç yayılır.

Elmalar soyularak ince ince dilimlenir.

Bir kapta tarçın ve toz Őeker karıŐtırılır, elma dilimleri bu karıŐıma bulanır ve tepsinin üzerine dizilir.

180 derece önceden ısıtılmıŐ fırında 30-35 dakika kontrollu olarak piŐirilir.

