



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSTÜ ELMALI KEK

Keki için:

Çeyrek fincan sıvı yağ veya tereyağı

Çeyrek fincan esmer şeker

1 yumurta

Yarım su bardağı bal veya akçaağaç şurubu

1 su bardağı un

1 çorba kaşığı kabartma tozu

Yarım çay kaşığı karbonat

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım fincan ekşi süt

Üstü için:

Çeyrek su bardağı yağ

4 büyük ekşi elma

3/4 fincan esmer şeker

1 çorba kaşığı tarçın

Tereyağının üzerine şekeri ekleyin ve kremleşene kadar karıştırın. Üzerine yumurta ve balı ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Son olarak tüm kuru malzemeleri sütle birlikte ekleyip kabarcıncaya kadar dövün. Üzeri için bir tencerede tereyağını eritin ve içine dilimlenmiş elmaları atın. Üzerine şeker ve tarçın serpin. Elmaları kek kalıbına dizin ve üzerine hamuru dökün. Kekinizi 175 derecede 45 dakika pişirin ve çıkardıktan sonra ters çevirip servis edin.

