



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ ELMALI CEVİZLİ KEK

1,5 su bardağı şeker
2 bardak un
3 adet yumurta
2 adet elma
ceviz
tarçın
kabartma tozu

Elmaları küçük küçük doğrayın. Bir kapta yumurtaları ve şekerini çırpın. Unu ekleyerek tekrar çırpın. Dövmüş ceviz ve tarçını ekleyip tekrar çırpın. En son elmaları ekleyin. Hamur koyu olursa biraz su ilave edebilirsiniz. Yağlanmış, unlanmış kalıba döküp, 185 derecede 45-50 dakika pişirin.

[ML® Yağsız Kek için tıklayın](#)