



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ ELMALI KEK

- 2 Adet sarı elma
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Tarçın
- 1.5 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Toz şeker
- 1 Su Bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- Yeteri Kadar Süslemek için pudra şekeri

Yumurta, toz şeker ve tarçını mikserle iyice çırpalım. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyelim ve çırpalım. Elmaların kabuklarını soyup küçük küçük doğrayalım. Hafif unlayalım.

Vanilyayı ve ceviz içini ekleyelim. Bu karışımı unlu karışıma katalım ve tahta kaşıkla bütün malzemeyi karıştıralım.

Yağladığımız kek kalıbına karışımımızı dökelim ve sallayarak içindeki havanın gitmesini sağlayalım.

150 derecelik ısıtılmış fırında 45 dakika pişirelim. Kürdan ile pişip pişmediğini kontrol edelim. Kekimiz piştikten sonra fırından alalım ve iyice soğuduktan sonra kalıptan çıkaralım.

Pudra şekeriyle ve dilersek meyvelerle süsleyip servis edelim.

