



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ ELMALI KEK

3 adet kırmızı elma
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı yağsız süt
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 adet gün kurusu kayısı
4 adet ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
Üzerine:
1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Derin bir kaptaki yumurtaları çırpıcı ile iyice çırpın. Sütü ilave edip, çırpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu katıp, tekrar çırpın ve bir kenara alın. Elmanın kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kayısı ve ceviz içini de kıyıp, elmanın içine katın. Tarçını katın ve karıştırın. Bu karışımı sütlü karışımın içine ekleyin ve tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra baton kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin (pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

