



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞSIZ ELMALI KEK

2 adet elma
2 adet yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı kepek unu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı kuruüzüm

Yumurtaları bir kaba kırın. Üzerine şekeri ekleyip çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Elmaların kabuklarını soyup küp doğrayın. Elma, tarçın ve kuruüzümü hamura ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba yayın. 150C fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip, servis yapın.