



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ELMALI KEK

3 adet yumurta
8 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı sıvıyağ
4 çorba kaşığı yoğurt
2,5 su bardağı un
3 adet yeşil elma
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Deliksiz kek kalıbı tereyağıyla bolca yağlanır, toz şeker serpilir. Elmalar soyulur, dilimlenir ve şekerin üzerine dizilir. Kısa süreliğine bir kenarda bekletilir. Yumurta ve şeker iyice çırpılır. Yoğurt, yağ ilave edilir, kısa süre daha karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu ve tarçın eklenir. Elmaların üzerine dökülür, 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından alındıktan 20 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.