



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pastel de manzana

Elmalı Kek



3 huevos  
3 manzanas  
2+1/2 vaso de harina  
1 vaso + 1 cucharada de azúcar granulada  
2 cucharadas de yogur  
3/4 vaso de aceite vegetal  
1 paquete de polvo de hornear  
1+1/2 cucharadita de canela

- # Pelar las manzanas, dados, y el resto en el agua con limón.
- # Batir los huevos y el azúcar hasta que alcanza la consistencia de crema. Añadir todos los ingredientes, excepto las manzanas, mezclar.
- # Por último añadir las manzanas en dados. Mezclar bien con una cuchara.
- # Vierta la mezcla en el molde de pastel que está lubricado y floured.
- # Hornee en el horno que es precalentada a 175 C por 40 minutos.
- # El descanso después de la eliminación de la torta del horno durante aproximadamente 10-15 minutos, invertir en una placa de servicio.

**Nota:** Se puede cocinar esta torta con membrillos, en lugar de manzanas.