



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta con Mela

Elmalı Kek



3 uove
3 mele
2,5 bicchieri di farina
1 bicchiere + 1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di yogurt
3/4 bicchieri olio vegetale
1 pacco di polvere lievitante
1,5 cucchiaini di cannella

- # Si sbuciano le conchiglie delle mele. si tagliano grandezza di dado. Si fanno aspettarsi nell'acqua limonata.
- # Uova e zucchero si miscelano finché diventano consistenza di crema. Tranne mela si aggiungono gli altri ingredienti e si miscelano.
- # L'ultimamente si aggiungono le mele tagliate. Si mescola con il cucchiaino.
- # La miscela si svuota nella pan di torta farinata ed oliata.
- # Si inserisce nel forno per cuinarsi a 175 gradi per 45 - 50 minuti.
- # Dopo averla tolta dal forno 10 - 15 si lascia riposare e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per il posto di mela si può mettere anche la pera in questa torta.