



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

EKERSİZ TATLI KEK



4 adet yumurta
1 su bardağı elma suyu
1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet küçük elma
3 su bardağı un
zeri için:
1 su bardağı elma suyu
1 orba kaşığı hindistancevizi

- # Karıştırma kasesine yumurtalar kırılır, bir ırpıcı yardımıyla iyice çırpılır.
- # zerine elma suyu ve ayçiçek yağı ilave edilir, biraz daha çırpılır.
- # Un, kabartma tozu, vanilya, soyulmuş ve ufak doğranmış elmalar katılır.
- # Bir kaşık yardımıyla alt-üst ederek karıştırılır.
- # Orta büyüklükte bir fırın kabı yağlanır. Kek karışımı dökülür ve düzeltilir.
- # Soğuk fırına verilir. 170 derecede ayarlanır ve 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz elma suyu gezdirilir. Hindistancevizi serpilir.
- # Kare kare keserek ikram edilir.

Not: Elma ve elma suyunun içerdiği şeker kekin tatlı olmasını sağlar.