

# Siyez Unlu Elma Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Kastamonu usulü siyez unlu elma keki, taze elmayı siyez unu ve tarçınla buluşturarak nemli, kokulu ve sade bir tatlı dilimi hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Siyez unu
- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

## Yapılış

- Elmaları küçük küp doğrayın siyez ununu hazırlayın.
- Yoğurt ve yumurtayı 1punu azar azar ekleyin.
- Elmaları hamura katıp kalıba dökün.
- Keki 175°C fırında 25-40 dakika pişirin.
- Keki 15 dakika 11ndirleyin.

### PÜF NOKTASI

Elmaları ince dilimlemek kek içinde eşit yumuşama sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

11servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta