



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKŞİ ELMALI KEK

MALZEMESİ

- 3 Yumurta
- 5 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
- 2 Dilim iyice dövülmüş peksimet, (veya 2 buçuk krik krak)
- 4 Adet rende ekşi elma
- 1 Çay kaşığı karbonat

YAPILIŞI

- Çukur bir kaptan şeker ile yumurtaları iyice dövünüz.
- Peksimetli un haline getirin, elma rendesi, ceviz ve karbonatla karıştırarak yumurtaya ilâve ediniz.
- Hepsini karıştırarak yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökünüz.
- Evvelce kızdırılmış orta ısıda fırında 40 dakika pişiriniz.
- Soğuyunca kalıptan çıkarınız, pudra şekerini ve tarçın serperek servis yapınız.