



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

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