



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PÜRELİ KEK

2 yumurta
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
Yarım su bardağı erimiş margarin
1,5 su bardağı elma püresi (rendelenmiş)
Yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
Yarım su bardağı çekilmiş fındık veya ceviz içi
1 çorba kaşığı kakao
1,5 çay kaşığı tarçın
1/4 çay kaşığı dövülmüş karanfil
1/4 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı kabartma tozu

25 cm. çapında tepsi yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

Un, kakao, tuz, tarçın, karanfil, yenibahar, kabartma tozu karıştırılıp elenir. İçine, çekilmiş fındık veya ceviz içi, üzüm konur.

Büyük bir kasede yağla şeker karıştırılır. Yumurtalar birer birer konur.

Un karışımı, elma püresi ilave edilerek karıştırılır. Kalıba boşaltılır.

Orta ısıli fırında 40- 45 dakika pişirilir.

[ML® Elma Dilimli Kek için tıklayın](#)