



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMA PÜRELİ KEK

- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Fiske tuz
- 1,5 Su Bardağı şeker
- 1,5 Su Bardağı elma rendesi
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı ceviz
- 125 Gr Sana Hamurışı

Un, kakao, tuz, tarçın, kabartma tozu, ceviz karıştırılır. Şeker ve yumurtalar çırpılır. erimiş margarin ve elma rendesi ilave edilip karıştırılır. Un karışımı konularak yavaşça karıştırılır. Yağlanıp unlanmış kalıba boşaltılarak pişirilir.