



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
yarım su bardağı portakal suyu
1/3 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı krema
1,5 su bardağı kek un
1,5 su bardağı un
yarım su bardağı rendelenmiş çedar peyniri
2 adet elma

Yumurtaları toz şekerle birlikte çırpın, kabartma tozunu ekleyin. Ardından portakal suyunu, yoğurdu ve kremayı ilave edip karıştırın, son olarak rende çedar peyniri ekleyip, kamura karıştırın, dikdörtgen kek kalıbını yağlayın, hamuru kalıba boşaltın, elmaların kabuklarını soyup çekirdek yataklarını çıkarıp incecik dilimleyin, hamurun üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40- 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Elmalı Kek için tıklayın](#)