



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FISTIKLI ELMALI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yer fıstığı
Yarım paket margarin
1 çay kaşığı rende limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
1 paket kabarmaya tozu
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
Üzeri için:
3 adet iri elma
2 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtalar ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine fıstık dışındaki malzemeler katılır, karıştırılır. Sonra kavrulmamış, iri dövülmüş fıstık katılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine dilimlenmiş elmalar sıkı sıkı dizilir. Bal gezdirilir, tarçın serpilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Kare keserek servise sunulur.