



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1/2 limon
3 su bardağı un
2 sert elma
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı karbonat

Yumurta ile şekeri bir kap içerisinde şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Yoğurt, yağ ilave edip yedininiz. Elenmiş un, vanilya ve limon suyunda eritilmiş karbonat katıp, hepsini birlikte karıştırınız, en son mahlebi ekleyiniz. Hamurun yarısını yağlanmış kalıba yayınız, Elmaları yıkayıp dörde bölünüz. Çekirdek yatağını çıkartıp kabuğunu soyunuz. 1/2 cm. kalınlığında enine dilimleyiniz. Hamurun üzerine sırayla dizip, tarçın serpiniz. Diğer hamuru üzerine kapatıp muntazam yayınız. Orta hararetili fırında hafif pembe renkte pişiriniz.
