



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

Malzeme:

4 adet küçük elma
1/2 çay bardağı dövülmüş ceviz
Biraz tarçın
1 su bardağı un
1 kaşık kakao
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

1. Kap: Elmaların kabuklarını soyup, pul pul kesin. Tarçın ve ceviz ile karıştırın.
2. Kap: Un, kakao ve kabartma tozunu iyice karıştırın.
3. Kap: Yumurtaları şeker ile çırpın. 2. kabı boşaltın. Karıştırın. 1. kabı boşaltın, elmalar kayboluncaya kadar çırpın. Kalibınızı önce yağlayıp, sonra unlayın. Malzemeyi boşaltın. 175 °C de ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
