



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

3 yumurta ve 2,5 çay bardağı toz şekeri 5 dk. ırpın. 125 g margarin, 1 limon kabuğu rendesi, 1 tutam tuz, 1 poşet Dr. Oetker şekerli Vanilin, 3 yemek kaşığı süt, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 2 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu ekleyip iyice karıştırın.

26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dkn. Soyulmuř 3 adet elmayı dörde bln. Her bir dilimin dışına bıçak yardımı ile uzunlamasına 7-8 çentik atın. Elma dilimlerini çizilmiş kısımları üste gelecek şekilde hamurun üzerine sıralayın.

170 dereceye ısıtılmış fırında 45-50 dk. pişirin. 2 yemek kaşığı kayısı marmelatını 1 yemek kaşığı su ile karıştırıp fırından çıkan sıcak kekin üzerine sürün.