



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

Malzemeler:

2 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1/2 paket katı yağ
1,5 su bardağı elma püresi
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz ya da fındık
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1/4 çay kaşığı karanfil, yenibahar
1 paket kabartma tozu
Tuz, tarçın

Yapılışı:

Yumurta ve şeker mikserle bir güzel çırpılır. Eritilmiş katı yağ, elma püresi eklenir. Başka bir kasede un, kakao, üzüm ile diğer tüm malzemeler karıştırılır ve bu karışım yumurtalı karışıma eklenir. Kaşıkla yavaşça karıştırırsanız ve hatta bunu minik un topları kalacak şekilde yaparsanız kekiniz daha güzel kabarır. Yağlanmış kalıba döktüğünüz keki, ısıtılmış fırında 190 derecede 45-50 dk. pişirin. İçinin de piştiğini anlamak istiyorsanız kuru bir bıçağı keke batırın. Bıçak temiz çıkarsa hamur etmeden yapılmış olur. Servise hazır demektir.
