



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet kabartma tozu
Yeteri kadar un
4 adet elma

Elmalar soyulur ve ince dilimlenir. Yumurtalar ve şeker bir kapta iyice çırpılır. Sıvı yağ , süt eklenir ve karıştırmaya devam edilir.Un yavaş yavaş elenerek ilave edilirken kabartma tozuda unla beraber elenerek eklenir. Normal kek kıvamını aldığı anda yağlanmış tepsiye dokulur. Üzerine önceden dilimlediğimiz elmalar dizilir, ezilmiş fındık serpilir ve soğuk fırına konur ve 180 de pısırilir.

[ML® Madlen Kek için tıklayın](#)