



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FINDIKLI ELMALI PASTA

2-3 adet büyük elma
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 vanilya sekeri
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 kabartma tozu
Biraz tarçın
100 gr. fındık içi

Elmaları yıkayın ve soyun sonra, dilimleyin.

Kek için yumurta ve şeker köpüklü olana dek iyice çırpılır.

Vanilya eklenir, sıvı yağ, süt eklenir ve yine iyice çırpılır. Unu koyun çırpın ve en son kabartma tozunu koyun tekrar çırpın.

Hamuru kek kalıbına ya da yuvarlak borcama dökün.

Üzerine dilimlediğiniz elmaları çok yakın yakın yerleştirin, mesela yuvarlak sonra boş kalan içine doldurun elma ile.

Üzerine fındık içini biraz ezip dökün.

Fırında 150 derecede yaklaşık 45-50 dakika pisirin.

Kek kahverengimsi olacak ve ortasına kürdan batırıp bakın. Hamur çiğ kalmassın.

Kek bitince üzerine tarçın serpin. Biraz soguduktan sonra servis edin.