



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMAN KEKİ

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı fındık yağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz içi ufalanmış
- 1 çay kaşığı tepeleme tarçın
- 2,5 su bardağı un
- 1 vanilya
- 2 kabartma tozu
- 3-4 tane elma

Yumurta, şeker, yağ ve yoğurdu yüksek devirde çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek harca ekleyin. En son ceviz ve tarçını da ekleyin, sonra yağlayıp, bol un serptiğiniz kek kalıbına harcı dökün. Elmaları yuvarlak dilimleyerek, ortalarını çıkartın, harcın üzerine elma dilimlerini yerleştirin. 175 dercede pişirin.

