



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI ELMALI KEK

4 adet yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı yoğurt  
1 paket tereyağı  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tatlı kaşığı tarçın  
3,5 su bardağı un  
Üzeri için:  
3 adet iri elma  
3 çorba kaşığı bal  
3 çorba kaşığı fındık

Yumurta, şeker beyazlana kadar çırpılır. Üzerine erimiş tereyağı ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Sonra yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Elmalar soyulur, ince dilimlenir. Kek harcının üzerine dizilir. Bal incecik akıtılarak elma dilimlerine gezdirilir. En son iri çekilmiş fındık serpilir. 170 derece ılık fırına verilir. Kızarıp, kabarana kadar pişirilir. Servis için kare kesilir.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)

---