



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA REÇELLİ BADEMLİ KEK (İSVEÇ)

110 gr. margarin  
150 gr. esmer şeker  
2 adet yumurta  
210 gr. un  
1 çorba kaşığı kabartma tozu  
1 tutam tuz  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2 çay kaşığı kakule  
300 gr. elma  
50 gr. file badem  
3 yemek kaşığı elma reçeli

Öncelikle fırını 180 dereceye getirin.

Mikser ile, geniş bir kaptanana hamur işi ve şekeri çırpın. Yumurta, ekleyip karıştırın.

Yoğun bir kek hamuru elde edene kadar un, kabartma tozu, tuz, kakule ve tarçın ekleyerek çırpın.

Elma dilimi ile karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına dökün. File bademi üzerine serpip folyo ile kaplayın, 45 dakika fırında pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Üzerine elma reçeli gezdirip servis edin.