



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ELMALI KEK

25 gr sanayagi
3 adet yumurta
2 subardagi şeker
1 su bardagi yogurt
1 paket vanilya
2 yemek kaşigi mısır şurubu
2 çay kaşigi tarçın
1 paket kabartma tozu
2 su bardagi un
1 su bardagi ceviz
2 adet elma
2 yemek kaşigi esmer şeker
25 gr pudra şekerini

Yumurta akları minicik tuzla çırpılıp kaldırılır.
Yumurta sarıları, şeker, krema olana kadar çırpılır.
Vanilya, mısır şurubu, margarin eklenip çırpılır.
Yoğurt eklenip çırpılır.
Un ve kabartma tozu eklenip çırpılır.
Karışımından 4-5 yemek kaşığı alınıp, aklara eklenip kaşıkla karıştırılır.
Ekmek kalıbı (uzun) yağlanıp, karışım içersine dökülür.
Elmalara tarçın eklenip, cevizle karıştırılıp, hamurun üzerine yayılır.
3-4 yemek kaşığı ayrılmış karışıma, şeker ve 1 yemek kaşığı un eklenip yoğrulur.
Hamurdan iri parçalar kopartılıp, elmaların üzerine gelişi güzel serpiştirilir.
175 c de ısınmış fırında yaklaşık 45 dk pişirilir.
Soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini serpiştirilip, servis edilir.
