



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ KEK

- 4 yumurta (odasıcaklığında)
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 2 adet orta boy tatlı elma (rendelenmiş)
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un

Derin bir kabın içinde, yumurtayla toz şekerini 3-4 dakika kadar mikserle çırpın. Üzerine, rendelenmiş elmayı, dövülmüş cevizi, tarçını ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın, son olarak, unu azar azar ilave ederek iyice harmanlayın. Her tarafı yağlanmış orta boy bir fırın kabına hazırladığınız bu kek karışımını aktarın. 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında kek iyice kabarınca kadar, 40-45 dakika pişirin. Keki fırından alıp soğuyunca dilimleyerek servise sunun.