



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI FINDIKLI KEK

2 adet yumurta  
125 gr margarin  
3 bardak un  
1 bardak şeker  
1 bardak çekilmiş fındık  
2 adet elma  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu

Oda sıcaklığındaki margarini yumurta ve şeker ile yoğurun; üzerine azar azar kabartma tozuyla karıştırdığınız unu ilave edin. Mahlebi serpin, iyice karıştırarak beklemeğe bırakın. Elmaların kabuklarını soyup doğrayın, kullanacağınız kek kalıbını yağlayıp hamurun yarısını dökün. Üzerine doğradığınız elmayı yayın. Fındık ve tarçını da serpip kalan hamuru üzerlerine dökün. 170 derecede 40 dk. pişirin.