



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELAMALI ISLAK KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet sert elma
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı un
Ayrıca:
1 adet elma

Elma dışındaki bütün malzeme karıştırılır. Karışımın 1 çay bardağı kadar alınır. Sonra kalan kek harcına küp şeklinde doğranmış elma katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında pişirilir. 1 elma rendelenir, ayrılan kek harcıyla karıştırılır. Kek fırından çıkınca üzerine gezdirilir.

[ML® Üzümlü Islak Kek için tıklayın](#)