



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSVEÇ ELMALI KEK

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

5 yumurta  
340 g şeker  
100 gr eritilmiş tereyağı  
360 g un  
1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15gr)  
1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)  
1 tutam tuz  
200 ml soğuk su

Şekeri, yumurtaları, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve 5 dakika boyunca köpürterek karıştırın. Ardından erimiş tereyağını ekleyip karıştırın. Kabartma tozu eklenmiş unu, krema halindeki karışıma ekleyin ve karıştırın. Son olarak soğuk suyu ekleyin ve herşeyi iyice karıştırın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun. Fırında 55 dakika pişirin.