



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

- 150 gram tereyađı
- 1 yumurta
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 su bardađı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardađı un
- 4 orba kaşığı kayısı reçeli
- 4 küçük elma
- 5 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı nişasta
- 1 ay bardađı ceviz

Eritilmiř yağı, yumurtayı ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu harcı yağlanmiş kek kalıbına boşaltın. Elmaları soyup dilimleyin. Tavada biraz pişirin. Ve zerine şekeri cevizi koyup hazırlayın. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. İster sıcak ister soğuk servis yapın.