



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI KEK

125 gram margarin  
125 gram pudra şekeri  
3 adet yumurta  
200 gram un  
2 yemek kaşığı süt  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
1 adet limonun rendesi  
Bir adet büyükçe golden elma  
100 gram kayısı marmelatı

Margarin ve şekeri bir kaptaki krema kıvamına getirinceye kadar çırpın. Karışıma yumurtaları teker teker ilave edip, mikserde çırpın. Süt, un, kabartma tozu ve limon rendesini ekleyip, 1-2 dakika daha karıştırın. Karışımı 24 cm çapında bir kalıba dökün. Üzerine dilimlediğiniz elmaları dizin. 180 derecede ısıttığınız fırında 45 dakika kadar pişirin. Kek soğuduktan sonra üzerine kayısı marmelatı sürerek servis yapın.