



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

- 125 gr margarin
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı su
- 2 adet Amasya elması
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

Oda ısısında yumuşamış margarin ile şekeri beyazlaşana kadar çırpın.

Yumurtaları teker teker ilave edin. Suyu da ekleyip köpükleşene kadar çırpın.

Elenmiş unu, Pakmaya Buğday Nişastası, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, şekerli vanilini, kakaoyu ve tarçını da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Kek hamurunu yağlanmış küçük veya orta boy kalıplara dökün.

Üzerlerini dilimlenip nişastaya bulanmış elma dilimlerini yerleştirin.

Kek hamurlarını önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

