



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
150 gram tereyağı
2 paket vanilya
3 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
1 paket hamur kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Üstü için:
5 adet elma
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtalar ve şekerini köpük oluncaya kadar çırpın. Süt ve tereyağını bir tarafta karıştırın, çırdığınız yumurtalı karışıma karıştırarak ekleyin. Ardından un, kabartma tozu, karbonat ve vanilyayı ekleyin. Tek renk oluncaya kadar karıştırın.

Kek harcını, yağlanmış yuvarlak kek kalıbınıza dökün. İnce dilimler halinde kesilmiş elmaları da üzerine yayın. Esmer şeker serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Sürenin sonunda elmalı keki fırından çıkarttıktan sonra dilerseniz üzerine tarçın serpip, soğuttuktan sonra dilimleyerek servis edin.

