



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

125 gram erimiş tereyağı
5 adet yumurta
2 bardak toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 bardak un
2 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 bardak dövülmüş fındık

Elmaları ufak ufak doğrayıp, tarçınla karıştırın. Yumurtaları ve toz şekeri mikserde 5 dakika çırpın. Kabartma tozunu ve vanilyayı unun içerisine atın. Beraber karıştırın. Erimiş tereyağını ekleyin. Hazırladığınız karışımı, yağlanmış kalıba dökün. Üzerine elma, fındık ve tarçını ilave edip, bir kez yavaşça karıştırın. 175 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp, kenarlarını krem şanti ile süsleyin.

