



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 adet orta boy yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 adet orta boy kırmızı elma
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı file badem
Üzeri için:
1 adet elma
File badem

Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarıp küp küp doğrayın.

Doğradığınız elmaların üzerine tarçını serpin.

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine yumurta ve şekeri alıp köpük gibi olana kadar çırpın. Sıvıyağ ve sütü ilave edip biraz daha karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilya eleyerek karıştırmaya devam edin.

En son tarçın ve elma karışımını kek hamuruna ekleyin ve spatula ile karıştırın.

Yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve hamurunuzu içine dökün.

Üzeri için bir adet elmanın kabuğunu soyun ve ince ince kestiğiniz elma dilimlerini kekin üzerine batırın.

180 derece önceden ısıtılmış Arçelik Ankastre Fırın'da 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra üzerine file badem serpip servis edebilirsiniz.

