



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
Yarım su bardağı su
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İçi için:
4 elma
1 su bardağı ufalanmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Suyunu sıkıp tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın. Yumurtalarla şekeri bir kaptaki mikserle çırpın. Ayçiçeği yağı, su, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız hamurun yarısını yağlanmış kare kek kalıbına boşaltın. Elmalı harcını hamurun üzerine yayıp kalan hamuru harcın üzerine ilave edin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Dilimleyip servis yapın.
