



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

5 yemek kaşığı un  
4 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı süt  
2 yemek kaşığı likit yağ  
1 yumurta  
1/2 paket pasta kabartma tozu  
Üstü için:  
3 iri elma  
1 yumurta  
1 dolu yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı toz şeker

Elmaları soyup dörde bölünüz. Çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra ince ince dilimleyiniz.

Çukur bir kabın içinde kek için verilen malzemeleri (kek üstü hariç), tahta kaşıkla karıştırıp yağlanmış 26 cm'lik kalıba dökünüz. Üzerine elma dilimlerini yerleştiriniz.

Önceden ısıtılmış fırında (6 th. veya 210°) 25 dk pişiriniz.

Bu arada tereyağını yakmadan eritiniz, şekeri ve yumurtayı ilave edip karıştırınız, kekin üzerine dökünüz ve 15 dakika daha pişiriniz. İyice soğumasını beklemeden servisini yapınız.

---