



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

<https://www.sabah.com.tr>

- 5 adet yumurta
- 5 kahve fincanı kekun
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 3 kahve fincanı sıvı yağ
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 3 adet elma
- 1 su bardağı bütün ceviz içi

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağı ilave edip, çırpıma devam edin. Kekunu ve tarçını ekleyip karıştırın. Bu arada elmaları soyup dilimleyin. 22x22 cm ebadında kare bir kalıbı yağlayın. Elma dilimlerini kalıba dizin. Hamuru elmaların üzerine dökün. Ceviz içlerini hamurun üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika pişirin. Fırının ısısını 180 dereceye düşürün. Fırının kapağını açmadan 20 dakika kadar pişirin. Kekin üzerinin çok kızarmaması için, yağlı kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın. Bu şekilde 45-50 dakika daha pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip, dilimleyerek servis yapın.

