



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

400 gram elma,
70 gram margarin,
250 gram un,
2 yemek kaşığı limon suyu,
1/3 su bardağı tozşeker,
1 tatlı kaşığı limon rendesi,
1 adet yumurta,
2 tatlı kaşığı kabartma tozu,
7 yemek kaşığı süt.
Üzerine sürmek için yağ

Elmaları soyun, sekize bölün, çekirdeklerini çıkartın, dilimleyin ve limon suyu ile karıştırın. Oda sıcaklığındaki margarini, şeker ve limon rendesi ile karıştırın. Yumurtaları katın 5 dakika boyunca karıştırmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu karıştırıp önceki yaptığınız karışıma ekleyin. Biraz süt, biraz su ile hamuru yoğurun. Elmaları ilave edin. 2 fırın tepsisini, yağlı kağıtla kaplayın. 2 kaşık yardımıyla hamurdan aldığınız küçük miktarları öbek öbek dizin. Bir biri ardına 200 derece sıcaklıktaki fırının ikinci rafında 20-25 dakika pişirin. Ilık halde, üzerine yağ sürüp servis yapın.