



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

### Malzemeler:

3 adet yumurta  
Yarım paket margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı süt  
2,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tatlı kaşığı tarçın  
3 adet iri elma

### Hazırlanışı:

Kelepçeli kalıp bol miktarda margarinle yağlanır, tarçın serpilir. Elmalar soyulur, dilimlenir ve kalıba sıkı sıkı dizilir. Derin bir kabın içinde yumuşak margarin ve şeker mikserle iyice çırpılır. Üzerine yumurta ve süt eklenir birkaç dakika daha çırpılır. Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir, kısa süre çırpılır. Karışım elmaların üzerine dökülür. Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

---