



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

### MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı un

1/2 su bardağı çekilmiş ceviz

1/2 su bardağı önceden bir miktar haşlanmış ve şişirilmiş, kurutulduktan sonra da una bulanmış kuru üzüm

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı siyah kakao

40-45 gr çekilmiş bitter çikolata

2 adet orta boy küp küp doğranmış elma

1 paket hamur kabartma tozu

### HAZIRLANIŞI

3 yumurta bir karıştırıcı yardımıyla iyice çırpılır, sırasıyla toz şeker, un, ceviz, tarçın, kakao, çikolata, hamur kabartma tozu eklenir. Bir tahta kaşık yardımıyla sırasıyla elmalar ve una bulanmış kuru üzüm karıştırılır.

Karışım, önceden yağlanmış ve unlanmış bir kaba dökülür ve önceden ısıtılmış fırında 170 derece sıcaklıkta 40-45 dakika pişirilir.

[ML® Erikli Kek için tıklayın](#)