



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

400 gr. elma
Üzerine sürmek için yağ
70 gr. margarin
1/2 paket Sade Kekun
2 yemek kaşığı limon suyu
1/3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon rendesi
1 adet yumurta
1 su bardağı süt

Elmaları soyunuz, sekize bölünüz, çekirdeklerini çıkartınız, dilimleyiniz ve limon suyu ile karıştırınız. Oda sıcaklığındaki margarini, şeker ve limon rendesi ile karıştırınız. Yumurta ilave edip, 5 dakika boyunca karıştırmaya devam ediniz. 1/2 paket Sade Kekunu önceki yaptığınız karışıma ekleyip süt ile beraber hamuru yoğurunuz. Elmaları ilave ediniz. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine iki kaşık yardımıyla hamurdan aldığınız küçük miktarları diziniz. 200 °C ye ısıtılmış fırının orta rafında 20-25 dakika süreyle pişiriniz. Ilık haldeyken, üzerine yağ sürüp servis yapınız.