



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

Malzemesi:

150 gr. tereyađı
2 yumurta
225 gr. řeker
225 gr. un
2 ay kaşığı kabartma tozu
600 gr. elma
pudra řekeri

Hazırlanışı:

Fırını orta hararete ayarlayıp altı çıkan bir tart kalıbını yağlayın. Tereyağını eritip geniş bir kaba dökün. Yumurta ve şekeri ilave ederek iyice arpın. Kabartma tozunu ve unu katıp tahta kaşıkla vurun. Kek karışımının yarısından fazlasını hazırlamış olduğunuz kalıba dökün. Elmaları soyup çekirdeğini çıkarın ve dilimleyerek kekin üzerine dizin. Geri kalan kek hamurunu da elmaların üstüne döküp 30 dakika pişirin. Bol pudra şekeri serpip sıcak veya soğuk olarak servis yapın.