



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı kakao
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
1.5 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil ve yenibahar
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi
Yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
9 çorba kaşığı sıvı yağ
1.5 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1.5 su bardağı elma püresi

Kek kalıbını yağlayıp unlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Un, kakao, tuz, baharatlar ve kabartma tozunu karıştırıp eleyin, içine, ceviz içiyle üzümü koyun. Büyük bir kasede sıvı yağla şekeri karıştırın. Yumurtaları birer birer ve iyice yedirerek ekleyin. Elma püresini ilave edip, karıştırın. Yağlı kalıba boşaltın. 40-45 dakika pişirin.