



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

3 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıviyağ
1 adet kabartma tozu
Yeteri kadar un
4 adet elma

Elmalar soyulur ve ince dilimlenir. Yumurtalar ve şeker bir kaptaki iyice çırpılır. Sıviyağ, süt eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Un yavaş yavaş eklenerek ilave edilirken kabartma tozu da unla beraber eklenir. Normal kek kıvamını aldığı anda yağlanmış tepsiye dokulur. Üzerine önceden dilimlediğimiz elmalar dizilir, ezilmiş fındık serpilir ve soğuk fırına konur ve 180 de pişirilir.

[ML® Madlen Kek için tıklayın](#)