



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
1 bardak yoğurt
3 bardak un
1 bardak sıvıyağ
1 bardak şeker
2 adet elma
2 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle şeker, yağ, yumurta ve yoğurdu çırpınız. Şekeri eriyince unu ve kabartma tozunu ilave ediniz. Tarçını katıp tekrar karıştırınız. Yağladığınız kek kalıbına karışımı dökünüz ve hamuru dinlendiriniz. Daha sonra elmaları soyup küçük küçük doğrayınız. Hamura katıp iyice karıştırınız. 170 derecede 30 dk. pişiriniz. Soğuyunca servis yapınız.