



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

125 gram tereyağı  
1 yumurta  
7 çorba kaşığı şeker  
1 paket vanilya  
1/2 paket kabartma tozu  
1 yumurta kabuğu su  
3 elma  
aldığı kadar su

Tereyağını yumurta, şeker, kabartma tozu, vanilya ve su ilâvesiyle karıştırınız. Alabildiği kadar un koyup, hamur elde ediniz. Daha sonra bu hamuru iki parçaya ayırınız. Birinci parçayı yuvarlak seriniz. Üzerine soyulup ince dilimlere ayrılmış elmaları sıralayınız. Diğer ikinci parçayı aynı büyüklükte açınız. Diğerinin üzerine kapatınız. Kenarları düzeltiniz, Orta hararetili fırında pişiriniz. Üzerine pudra serpip, kare veya baklava şeklinde kesiniz.

Not: Elmalar tatlı olmalıdır; ekşi cins elma kekin tadını bozar.