



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 portakalın rendesi
1 adet elma s
1 çay bardağı kuru üzüm
1 tutam tarçın

Yumurta ve şekerini beş dakika çırpın. Üzerine su ve sıvı yağı ekleyerek karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da koyarak iyice karıştırın. Portakal kabuğu rendesi, küçük doğranmış elma, tarçın ve kuru üzümü de ilave ederek çok karıştırmadan yağlanmış kalıba boşaltın. İnceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.