



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

2 adet elma
1 ay bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket tarçın
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı tozeker

Elmaları soyup, rendenin iri gözünden geçiriniz.
Yumurta ve ekeri porselen bir ksede eker eriyinceye kadar karıştırmınız.
Ilık sütü ve yağı ilve ediniz,
Unun içerisine vanilya, tarçın ve bakıng povvderi koyup karıştırmınız.
Bu karışımı elma rendesyle beraber kseye koyup, karıştırmınız.
Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltınız.
Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Fırından alıp, soğutunuz.
Kalıptan çıkarıp, soğuyunca servis yapınız.
