



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 orta boy elma
1 su bardağı şeker
2.5 bardak un
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta

Elmaları yıkayıp soyup küp küp doğrayın. Bir bardak şekeri üstüne döküp 3 saat bekletin. Diğer bütün malzemeleri ekleyip iyice karıştırın. Unu eleyerek koyun. Oldukça yoğun bir hamur elde edeceksiniz. Çok koyu olmuşsa biraz sütle açabilirsiniz. Margarinle yağladığınız kalıba döküp 170 derecelik fırında pişirin.