



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

3 adet yumurta
300 gram tozşeker
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
250 gram un
1 50 gram margarin veya tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
50 gram ceviz içi
1 kilo elma
50 gram un (elmaları unlamak için)

Yumurtaları tozşeker ile birlikte iyice çırpalım.

İçine elma hariç bütün malzemeyi ilave edip, iyice karıştıralım.

Kabuklarını soyduğumuz elmaları tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp, 50 gr un ile karıştıralım.

Elmaları kekin içine ilave edip, son bir defa karıştıralım.

Yağladığımız ve unladığımız kek kalıbına döküp, orta ısı fırında 180° C'li pişirelim.