



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

4 Adet yumurta  
2 Su Bardađı un  
4 Adet elma  
150 gr eritilmiş sana hamurışı  
1 Tatlı Kaşığı tarçın  
1 Paket vanilya  
1 Su Bardağı ufalanmış ceviz içi  
1 Paket kabartma tozu  
0,5 Su Bardađı su  
1 Su Bardađı toz řeker

Elmaların kabukları soyulup rendelenir suyu sıkılıp tarçın ve ceviz eklenerek karıştırılır yumurtalar ve şeker ayrı bir kaptaki çırpılır eritilmiş sana ,su ,un,kabartma tozu ve vanilya eklenip ırpımayaya devam edilir hazırlanan hamurun yarısı yağlanmış kek kalıbına boşaltılır elmalı harç hamurun üzerine yayılır kalan hamur harcın üzerine dökölüp önceden ısıtılmış 160 derecedeki fırında 55-60 dakika kadar pişirilir.