



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

4 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı un  
2 elma  
1 çorba kaşığı tarçın  
Kabartma tozu

Yumurtaı bir kap içerisinde köpürünceye dek çırpın, 1 su bardağı şekerı katıp tekrar çırpıma devam edin daha sonra 1 su bardağı unu 1 çorba kaşığı tarçını ve yarım limon ile eritilmiş 1 çay kaşığı kabartma tozunu katıp 15 dak. karıştırın, aynı bir kabın içine kabukları soyulmuş elmaları minik, minik doğrayın, küçük bir tepsiyi hafifçe yağlayıp kek hamurunu içine döküp üzerine elma dilimlerini yerleştirin ve kızgın fırında 15 - 20 dak. pişirin, soğuduktan sonra üzerine dövülmüş çam fıstığı veyahut hindistancevizi ile süsleyip keki tepside çıkarmadan kesin ve keserken önce tepsinin ortasından, sonra çevirip aksi yönde yine ortasından ve bu kesilen kısımların yine ortalarından kesip üçgen biçiminde servis tabağına yerleştirin.

Not: Keke hiç yağ konulmayacak.