



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

Emine Beder

3 YUMURTA
1 SU BARDAĞI SÜT
1 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
2 SU BARDAĞI ŞEKER
3 SU BARDAĞI UN
2 PAKET VANİLYA
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
3 ELMA
1,5 PAKET KABARTMA TOZU

Yumurtaları şekerle beyazlaşıp köpürünceye kadar çırpın. Sütü, sıvıyağı, ekleyip tekrar çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyalarını, limon kabuğu rendesini, kabukları soyulmuş ve tavla zarı iriliğinde doğranmış elmaları ilave edip karıştırın. Yağlanmış kalıba hamuru boşaltın. 170 derece ısıllı fırında pişirin. Kürdan kontrolü ile fırından alıp servis yapın.

