



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PEYNİRLİ KEK

100 gram margarin,
2/3 su bardağı şeker,
2 su bardağı un,
2 adet yumurta,
1/3 su bardağı ceviz,
1 paket kabartma tozu,
2 adet elma,
yarım çay bardağı rendelenmiş cheddar peyniri

Şeker ve yumurtaları iyice çırpın. Ardından oda sıcaklığındaki margarini küçük parçalara bölüp, ilave edin. Bir süre daha çırpın. Kabartma tozunu ekledikten sonra bir süre daha çırpın. Ardından sürekli karıştırarak unu ilave edin. Rendelenmiş cheddar peynirini de ekleyin. Elmaların kabuklarını soyun. Küçük parçalar şeklinde doğrayın. Cevizleri iri parçalar kalacak şekilde dövün. Hamurun içine elmalarla birlikte ekleyin ve karıştırın. 18-20 cm. çapındaki bir kalıbı yağlayın. Hamuru içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Soğutup servis yapın.
