



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE BADEMLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

115 gr tereyağı
115 gr toz şeker
2 yumurta
1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı kek unu
40 gr ufalanmış badem
115 gr kahverengi şeker
600 gr elma
25 gr file badem
Tarçın

Tereyağı ve şekerini büyük bir cam kaseye alın. Krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpıma devam edin. Rendelenmiş limon kabuğu, un ve ufalanmış bademi ekleyin. Elmaların kabuğunu soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın. Kahverengi şeker ve limon suyunu ekleyip karıştırın. İçi yağlanmış bir kek kalıbına elmaları aktarın. Kek harcını elmaların üzerine dökün. File bademleri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine tarçın serpip servis yapın.

