



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI VE KAKAOLU KEK

Malzeme:

2 adet elma

1 ay bardağı ceviz içi

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 tatlı kaşığı tarçın

1 ay kaşığı toz zencefil

1 tutam Tuz

3 adet yumurta

3/4 su bardağı pekmez

6 orba kaşığı Teremyağ

1 orba kaşığı yoğurt

1 ay kaşığı karbonat

1 orba kaşığı limon suyu

30 santim çapında bir tepsiyi yağlayın. Fırını 160 derecede ısıtın. Elmaları kabuğuyla rendeleyin. Cevizle karıştırıp bir kenarda bekletin. Ayrı bir kabin içine unu ve kakaoyu eleyin. Baharatları ve tuzu ekleyip karıştırın. Ayrı bir kabin içinde yumurtaları koyu boza kıvamına gelene kadar yaklaşık 10 dakika mikserle çırpın. zerine pekmez, teremyağ ve yoğurdu koyup güzelce karıştırın. Unlu karışımın üzerine en son olarak karbonatı eleyin. Karbonatın zerine gelecek şekilde limon suyunu döküp karbonatın köpürmesini sağlayın. Elmalı karışımla unlu karışımı tahta kaşık yardımıyla yumurtalı karışıma yedirin. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine döküp üzerini kaşığın tersiyle düzeltin. Sıcak fırının alttan ikinci rafında yaklaşık 40 dakika pişirin. 10 dakika sıcak fırının içinde beklelettikten sonra çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.