



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BADEMLİ ELMALI KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
1 su bardağı toz fındık toz fındık
1 çay bardağı süt süt
Üzeri için :
4 elma elma
1 çay bardağı toz şeker toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 bardak file badem

Öncelikle klasik olarak yumurta ve şekerini karıştırıp iyice köpürtüyoruz ve diğer kek malzemelerini ekliyoruz. Her eklediğimiz malzeme sonrası çırpmaya devam ediyoruz. Yağladığımız kek kalıbına kek hamurunu döküyoruz ve üzerine soyup dilim dilim kestiğimiz elmaları dıştan içe doğru çiçek şekli vererek diziyoruz. Elmaların üzerine 1 çay bardağı şekerini ve tarçını ilave edip 180 derecede ısıttığımız fırına atıyoruz. Bademleri kekin pişmesine yakın üzerine ekleyip tekrar fırına atıyoruz.