



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI ELMALI KEK

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

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Üzerine şekeri de ilave ettikten sonra çırpma teliyle karıştırıyoruz. Sütü ve toz fındığı ilave ediyoruz. Erittiğimiz margarini karıştırma kabına alıp, hızlıca karıştırıyoruz. 5 çorba kaşığı unu, kabartma tozu ve vanilyayı ilave ediyoruz. Tart kalıbını yağıyoruz ve üzerine hazırladığımız kek harcını döküyoruz. Elmaların kabuklarını soyup yarım ay şekline ince ince doğruyoruz. Kek harcının üzerine dilimlediğimiz elmaları yan yana kenardan başlayarak çiçek şeklinde diziyoruz. Üzerine 1 çay bardağı şekerin yarısını ve tarçını serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirmeye bırakıyoruz. File bademleri ve kalan şekeri kek pişmesine yakın çıkarıp üzerine serpiyoruz ve tekrar fırına veriyoruz.

