



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİGHr KEK

- 1,5 kahve fincanı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 2 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı dövölmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet iri elma
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı margarin

Light kekimizin hamurunu yapmak için, öncelikle toz şeker ve yumurtayı rengi beyazlaşınca kadar iyice çırpın. Ardından un, dövölmüş ceviz, kabartma tozu ve tarçını ilave edip iyice çırpın. Elmayı minik küpler halinde doğradıktan sonra hamura ekleyip son kez harmanlayın. Margarin sürdüğöümüz kek kalıbına dökün. 170 derece fırında, yaklaşık 30-35 dakika, üstü kızarınca kadar pişirin.

