



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSLİ ELMALI KEK

2 adet elma  
1 büyük çay bardađı Őeker  
1 tatlı kaŐığı tereyağı  
Kek için:  
3 adet yumurta  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 tatlı kaŐığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardađı yođurt  
2 orba kaŐığı tereyağı  
2 su bardađı un

elik tavaya Őeker konur, kısık ateŐte yavaŐ yavaŐ erimeye bırakılır. Bu arada elmalar soyulur, orta incelikte dilimlenir. Eriyen Őekere tereyağı eklenir. Elmalar da ilave edilir, yavaŐça karıŐtırılır ve ateŐten alınır. Hemen yađlanmıŐ kek kalıbına dökülür ve düzeltilir. Üzerine kek karıŐımı dökülür. 165 derece fırında 50 dakika piŐirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.