



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ELMALI KEK

5 adet yumurta
4 adet orta boy elma
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket baking powder
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
3,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine elma hariç diğer malzemeler eklenir. En son kararmaması için elmalar soyulur, küp küp doğranır. Kek harcına eklenir, kaşıkla incitmeden karıştırılır. Yağlanmış kare ya da dikdörtgen fırın kabına dökülür. Sıcak 175 derece fırında 40 dakika pişirilir. İlyınca kare kare kesilir.