



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELALI ELMALI KEK

MALZEMESİ

- 2 Yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Su bardağı un
- 1,5 Çay bardağı süt
- 1 Küçük margarin (125 Gr.),
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 3 Elma
- 2 Çorba kaşığı marmelat

YAPILIŞI

- 1 Elmaların bütün olarak kabuklarını soyunuz ve ortasındaki çekirdek kısmını çıkartarak 3 mm. kalınlığında halkalar kesiniz.
 - 2 2 yumurtayı şekerle çirpınız.
 - 3 Erimiş margarini sütü kabartma tozu ile elenmiş unu ilave ediniz.
 - 4 Yağlanmış 30-35 cm. çapındaki kek kalıbına boşaltınız.
 - 5 Üzerine dilinmiş halka şeklindeki elmaları diziniz.
 - 6 Orta ısıllı fırında pişiriniz.
 - 7 Sıcakken üzerine su ile sulandırılmış marmelat sürünüz.
 - 8 Soğuduktan sonra servis tabağına alınız.
-