



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERİ ELMA KEK

3 adet yumurta
3 orta boy tatlı elma
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Elmalar soyulur, ince rendelenir. Çukur bir kaba aktarılır. Üzerine yumurtalar kırılır, ayçiçek yağı ve yoğurt ilave edilir. Bir çırpıcıyla iyice karıştırılır. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu ve tarçın bırakılır. Bir tahta kaşıkla karıştırılır. Bir kek kalıbı yağlanır. Kek harcı dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.
