



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞSIZ KEK

Sana Klasik

- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çorba Kaşığı kuru üzüm
- 1 Şu Bardağı kepek unu
- 1 Su Bardağı esmer şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Adet elma
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Yumurtaları bir kapa kırın. Üzerine şekeri ekleyip çırpın. Un,vanilya,kabartma tozu ekleyip karıştırın. Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Elma,tarçın,kuru üzümü hamura ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba yayın. 150 derece fırında 40-45 dk pişirin. Dilimleyip servis edin.