



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU FISTIKLI KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
200 g Sana Hamurışı
1 su bardağı süt
1 adet armut
½ su bardağı şam fıstık
½ su bardağı kuru üzüm
3,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine şekerini ilave edin. Çırpıcı veya mikser yarımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpın.
2. Şeker eriyip kabardıktan sonra oda sıcaklığında yumuşatıp küçük küplere kestiğiniz Sana Hamurışı?ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı, tarçını ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Daha sonra harcın içine çekilmiş şam fıstıkların yarısını ekleyip kaşık ile karıştırın.
4. Kek harcını Sana ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına alın. Üzerine cevizleri, üzerine kalan şam fıstıkları serpip kabuklarını soyduğunuz armutları batırın.
5. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında keki pişirip, keki iyice soğuduktan sonra krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.