



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU HAŞHAŞLI KEK

5 tane armut
3 tane yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
125 gr margarin
3 çorba kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı haşhaş

Yumurtayı toz şekerle çırpın. Sıra ile süt, margarini (eritip soğutup), limon suyu ilave ederek karıştırın. Kabartma tozunu ekleyin. un ve haşhaşı ilave edip çırpın. 20x30 cm'lik bir kek kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Armutların kabuğunu soyun.dilimleyin Limonla ovalayıp, kekimizin üzerine yerleştirelim . Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kontrol ederek pişirin.