



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUTLU KEK

- 3 olgun armut
- 3 bardak un
- 2 bardak şeker
- 1 paket karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yumurta
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı vanilya özütü
- 1 avuç ufalanmış ceviz ya da fındık

Fırını 175 dereceye ısıtın. Keki pişireceğiniz kalıbı yağlayıp unlayın. Armutları ufak ufak doğrayın. Bir kaptan un, şeker, karbonat ve tuzu karıştırın. Ayrı bir kaptan yumurtaları ve zeytinyağı karıştırın. Vanilya özütünü ekleyin. Kuru malzemelerle karıştırın ve armutlarla cevizleri ekleyin. Kalıba hamur karışımını dökün ve fırında 50 dakika pişirin. Piştiğini anlamak için içine kürdan sokun, eğer temiz çıkıyorsa pişmiştir. Soğuduğunda taze armut dilimleri ve nane yapraklarıyla servis yapabilirsiniz.
