



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU SÜNGER KEK

<https://migros.com.tr>

11 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
2 çay bardağı şeker
1 adet limonun suyu
4 çorba kaşığı süt
2,5 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
5 adet armur

1. Yumurtaları ve toz şekeri, şeker eriyinceye kadar çirpın.
2. Ardından kabin içerisine süt, un, pudra şekeri ve sıvı yağı ilave edin.
3. Tüm malzemeler karışana kadar çirpın.
4. Son olarak ince dilimlenmiş armutları da ekleyip bir iki kez karıştırın ve kek kalıbına dökün.
5. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

