



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU VE BİSKÜVİLİ KEK

200 gram ayıklanmış ve dilimlenmiş armut
80 gr un
80 gram margarin
80 gram pudra şekeri
80 gram bisküvi (veya fındıklı, bademli, kakaolu, elmalı, kuruyemiş
20 gr kuru üzüm
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Yarım paket kabartma tozu

Yumuşatılmış margarin küçük parçalara kesip pudra şekeri ve tuz ile çırpın.

Karışım köpürmeye başladığında yumurtayı ekleyip karıştırın.

Yumurta sarısını da içine ilave edip karıştırdıktan sonra un ve 40 gram iri parçalara ayrılmış bisküviyi (veya kurabiyeyi) karışımla birleştirin.

Yağ sürüp unladığınız 16x6x6 cm'lik kek kalıbına karışımı spatula ile yayın. Keklerin üzerine suyla yumuşatılmış kuru üzüm ve armut dilimlerini yerleştirin. Meyvelerin üzerine iri parçalara ayrılmış bisküvinin kalanını serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin.

Soğumuş bisküvili keki toz tarçın ve çırpılmış çiğ krema ile servis yapın.

