



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ARMUTLU KEK

- 1 küçük paket sade çikolata
- 1 armut,
- 4 yumurta
- 4 çorba kaşığı margarin
- 1.5 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 tutam tuz

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Çikolatanın yarısından fazlasını minik minik doğrayıp kalanı rendeleyin. Armutu soyup ince ince dilimleyin. Margarin eritip soğumaya bırakın.

1 çorba kaşığı margarinle kek kalıbını yağlayıp 1 çorba kaşığı mısır unu serpin.

Tozşekerin 1 çorba kaşığı kadarını ayırıp kalanını geniş bir kaba alın. Margarin, doğranmış çikolata, kalan mısır unu, un, kabartma tozu, yumurta, vanilya ve 1 tutam tuzu şekere ilave edip düzgün bir karışım oluncaya kadar karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün. Üzerine armut dilimlerini yerleştirip hafifçe bastırın. Üzerine ayırdığınız 1 kaşık tozşekerini serpip sıcak fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp rendelenmiş çikolatayı serpin. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)