



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ARMUTLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
2 adeta armut  
1 su bardağı haşhaş  
150 gr margarin  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Geniş bir kabın içine yumurta ve toz şekeri ilave edip çırpın  
Ardından margarin ve sütü ilave edin ve karıştırmaya devam edin.  
Armutların kabuklarını soyup çekirdeklerini de çıkartıp püre haline getirin ve karışıma ilave edin.  
Son olarak haşhaş ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.  
Aldığı kadar un ilave edip kek hamurunuzu kek kalıbını yağladıktan sonra dökün ve önceden ısıtılmış fırında pişirin. Servis yaparken üzerine puding de dökebilirsiniz. İstedığınız gibi süsleyin.