



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEK ÇANAĞINDA ARMUT

- 150 gr margarin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 8 adet armut
- 2,5 Su Bardağı un un
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı eritilmiş çikolata
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 paket çikolata sosu

Küçük kek kalıplarınızı sana yağ ile bolca yağlayın içine toz şeker serpin yumurtaları toz şekerle beraber krema kıvamını alıncaya kadar çırpıp yoğurtla karıştırın kabartma tozu ve eritilmiş sana hamur işi yağınızı kabukları soyulmuş doğranmış armut erimiş çikolata ve tarçını ununuza ekleyin ve çırpın sonra tek tek kalıplara doldurun temizlediğiniz armutları her bir kalıbın ortasına oturtun önceden ısıtılmış 170 derecede hamurunuz kabarana kadar ve içi pişene kadar fırınlayın kekiniz piştikten sonra soğuyunca kalıptan dikkatlice çıkartın ve servis yapın isterseniz üzerine çikolata sosu da dökebilirsiniz.

