



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT VE CEVİZLİ KEK

4 adet yumurta
200 gr. margarin
1,5 su bardağı toz şeker
1 şişe maden suyu
1 tutam tuz
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı kakao
4 su bardağı un
1 adet armut rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz
1,5 yemek kaşığı pudra şekeri

Kek için yumurtayı, tuzu ve şekerini eriyip göz göz olana kadar çırpıyoruz. 250 gr. ertilmiş margarini ve maden suyunu ekleyip karıştırıyoruz. Un, kabartma tozu, vanilyayı ve kakaoyu ilave ederek karıştırıyoruz. Kıvamı çok koyu olmayacak. Rendelediğimiz armutu, dövülmüş cevizi ve tarçını ilave ederek tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Yağlanmış kek kalıbına harcımızı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz. İlininca üzerine pudra şekerini serpip servis dilimleyerek servis ediyoruz.