



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU VE ÇİKOLATALI KEK

3 adet iri boy armut  
150 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1 su bardağı buğday nişastası  
1 su bardağı un  
2 çorba kaşığı kakao  
1 tutam tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı dövülmüş karanfil  
Yarım su bardağı damla çikolata

Armutların kabuklarını soyun ve 1 adedini dilimleyip, çekirdeklerini aldıktan sonra yağlanmış kek kalıbının dibine dizin. Kalan 2 adet armudu zar şeklinde doğrayın. Yağı çırpma kabına alın ve 1-2 dakika çırpın. Toz şeker ilave edip, 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Yumurtaları tek tek ekleyip, tüm malzemeyi tekrar çırpın. Nişasta, un, kakao, tuz ve kabartma tozunu ayrı bir kaba eleyin. Daha sonra yumurtalı karışımın içine katın ve karıştırın. Doğranmış armut, karanfil ve damla çikolatayı ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. Kek kalıbındaki armutların üzerine boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin (pişip pişmediğini anlamak için hamurun içine kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Hafif ılındıktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

