



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU DAMLA ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 175 g Sana Hamurışı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet armut
- 1 su bardağı damla çikolata
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı

1. Armutun kabuğunu soyduktan sonra yarım limon ile ovup rendeleyin. Kararmaması için limonlu suda bekletin.
2. Portakalın kabuğunu rendenin ince tarafı ile beyaz kısmını almadan rendeleyin.
3. Derin bir kaba oda sıcaklığında yarım saat beklettiğiniz yumurtaları kırıp üzerine pudra şekeri ilave edip bir çırpıcı veya mikser yardımıyla şeker yumurtanın içinde iyice eriyene kadar karıştırın.
4. Şeker eridikten sonra yoğurdu, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı'ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
5. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ekleyip çırpmaya devam edin.
6. Kek harcına portakal kabuğu rendesi ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. Sana ile yağladığınız kek kalıbına kek harcının yarısını alıp kaşığın sırtı ile üstünü düzeltin.
7. Rendelenen armudun suyunu süzüp kek harcının üstüne koyup, damla çikolatanın yarısını serpin, daha sonra kalan kek harcını üzerine dökün.
8. En son olarak üzerine kalan damla çikolataları ilave edip, önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35?40 dakika pişirin.
9. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika iyice soğutun. Servis tabağına ters çevirip dilimleyip arzuya göre krem şanti veya dondurma ile servis edin.

[ML® Armutlu Kek için tıklayın](#)