



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU VE FINDIKLI KEK

3 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı + 2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
2 orta boy armut
1 su bardağı irice dövülmüş fındık

Fırını 175 dereceye getirin. Derin bir kek kalıbını yağlayın. Un, şeker, karbonat ve tuzu bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yağı, yumurtaları ve vanilyayı ekleyin. Armudu ve cevizleri karıştırın. Elde ettiğiniz yoğun karışımı kaşıkla kalıba dökün. Fırında 60-70 dakika, batırdığınız kürdan kuru çıkana kadar pişirin. 20 dakika kalıbında soğuttuktan sonra çıkarın ve fırın telinin üzerinde tamamen soğumasını sağlayın.

