



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU ISLAK KEK

1,5 su bardağı un  
Yarım paket kabartma tozu  
Bir tutam tuz  
2 çay kaşığı toz tarçın  
150 gram margarin  
1 su bardağı tozşeker  
4 adet yumurta  
1,5 armut  
3/4 su bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne  
Pudra şekeri

Armutların kabuğunu soyup, rendeleyin. Kararmaması için üzerlerine çok az limon suyu gezdirip, bir kenara ayırın.

Bir buçuk su bardağı unu, yarım paket kabartma tozu ile eleyin, tuz ve toz tarçını ekleyin.

Oda sıcaklığındaki yumurtaları bu malzemelerin içine kırın. Çok sert olmayan margarini de ekleyip, karıştırın, bu arada şekeri de katın. Tüm malzemeleri birbirine karıştırdıktan sonra rendelenmiş armudu ekleyin. Çekirdeği çıkarılmış vişneleri de ilave ettikten sonra, hamuru hafifçe yağlanmış 1,6 lt. bir kek kalıbına boşaltın.

Kek kalıbının ağzını alüminyum folyo ile kaplayıp, su dolu bir fırın kabının içine oturtun. Yüksek dereceli fırında 2 saat kadar pişirin.

Fırın kabındaki su bitecek olursa, su eklemeyi ihmal etmeyin. Arzu ederseniz, kekin üzerine pudra şekeri serpererek, servis yapın.