# ARMUTLU ISLAK KEK

1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tosu
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 serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45789 • adı:Armutlu Islak Kek • gönderen:meziyet • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:51