



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU KEK

2 adet armut  
2 adet hazır kuşburnu çayı (sallama çay)  
2 adet karanfil tanesi  
1 adet çubuk tarçın  
1 kahve fincanı kurutulmuş yaban mersini  
1 çorba kaşığı pekmez  
Hamuru için:  
4 adet yumurta  
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Yarım su bardağı haşlama suyu (soğuk)  
Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)  
2,5 su bardağı un (300 gr)

1 litre suyu tencereye aktarın. Su kaynayınca içine kuşburnu sallama çayları, karanfil tanesini, çubuk tarçını, kurutulmuş yaban mersinini ve pekmezi ekleyin. 5 dakika sonra sallama çayı kaynayan suyun içinden alın. Armutları soyup enine ikiye kesin ve kaynayan meyve aromalı suyun içine atın. 10 dakika haşladıktan sonra armutları içinden çıkartın.

Tel süzgeç yardımı ile yaban mersinini ayırın. Daha sonra kek yapımında kullanmak için ise suyundan da yarım su bardağı kadarını ayırın.

Kek hamuru için yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın. Önceden ayırdığınız kuşburnu aromalı, soğutulmuş haşlama suyunu ve zeytinyağını ekleyin. 1 dakika daha karıştırıp kalan kuru malzemeyi ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine iyice yedirin.

Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen kek kabına dökün. Hamurun üzerine yaban mersini tanelerini serpiştirin. Fırını 170 dereceye ayarlayıp (Fırını önceden ısıtmanıza gerek yok!) hemen kek kalıbını fırına yerleştirin.

20. dakikada hamur hafif sertleşmeye başlayınca armutları dik olarak yerleştirin. Fırının kapağını kapatın, keki 20-25 dakika daha pişirmeye devam edin. Daha sonra soğuyunca dilimleyip servis yapın.

