



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurtayı derin bir kabın içine kırın. Ardından kaba bir su bardağının 4'te 3'ü kadar toz şeker ilave edin. Şekerler iyice eriyene kadar mikser yardımıyla karıştırın.

$\frac{3}{4}$ su bardağı zeytinyağını yarım su bardağı sütle karıştırın.

1 paket kabartma tozu, 1 adet rendelenmiş limon kabuğu ve 1 çay kaşığı tarçını karıştırın. Tüm malzemelerin harmanlanmasını sağlayın.

3 adet orta boy armudun yarısını küp, yarısını halka şeklinde doğrayın.

Küp şeklindeki armutları kek harcına ilave edin.

Kek kalıbının tabanına yağlı kağıt yerleştirin.

Kekinizi, 170 derecede 40 dakika kadar pişirin.

Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

