



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
4 yumurta
2,5 çay bardağı toz şeker (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
3 su bardağı (200 g) un
Yarım su bardağı (100 ml) su
1 adet armut

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, suyu ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Kek hamurundan 1 çay bardağı kadarını ayırın.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı büyük karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik simit şeklindeki kek kalıbına dökün.

Ayırdığınız sade kek hamurunu da üzerine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Bu arada armutları ince dilimleyin. İyice ısıtılmış tavada 1 tatlı kaşığı esmer şeker ilave ederek 1-2 dakika kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Mayalanan kekin üzerine dilimlenmiş armutları yerleştirin. Kürdanla hafifçe hamurun içine batırın.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

