



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEK

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

- 4-5 adet akça armut
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Yeteri kadar su
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı bal
- 3 çorba kaşığı keçiyoynuzu pekmezi
- 2 adet muz
- 1 su bardağı esmer pirinç sütü
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 300 gram ev yapımı esmer pirinç unu
- Yarım su bardağı keçiyoynuzu unu
- 1 çorba kaşığı siyah üzüm tozu
- 1 çorba kaşığı vanilya özütü
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı kakao

Armutların kabuklarını soyup limonlu suda, su kaynayana kadar yarı yarıya pişirin ve soğuması için kenara alın. Yumurtaları mikser yardımıyla iyice çirpin. Bal, pekmez ve ezilmiş muz ekleyip çırpmaya devam edin. Pirinç sütü ve zeytinyağı ilave edip çirpin. Daha sonra kalan kuru malzemeyi ekleyip karıştırın. Orta boy yağlanmış baton bir kek kalıbının 3/4'ünü harçla doldurun. Armutların sap kısımları dışarıda kalacak şekilde üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.

