



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ARMUTLU KEK

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
25 gram margarin  
1 su bardağı yoğurt  
2 su bardağı un  
2 adet armut  
4 çorba kaşığı kayısı marmeladı  
Süslemek için:  
File badem

Yumurtaları pudra şekeri ile çırpın. Kabartma tozunu ilave edin. Margarini eritip yumurtalı karışıma ekleyip tekrar karıştırın. Üzerine yoğurdu ekleyin. Son olarak unu ilave ederek karıştırın. 20 cm çapında yağlanmış kek kalıbına hamuru dökün. Armutların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkartıp dilimleyin. Kekin üzerine armutları yerleştirin. 200 derece fırında, altın rengi alana kadar 40- 45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp armutların üzerine marmelat sürün. Soğuduktan sonra file bademle süsleyerek servis yapın.

