



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU KEK

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

Dolgu:

3 adet sert armut
1,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 adet portakal
1 adet limon

Hamur:

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 - 3 tutam muskat rendesi
1 tatlı kaşığı toz tarçın
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 g yumuşak margarin
0,5 çay bardağı süt
Kalıp:
Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Armutları yıkayıp bütün olarak tencereye alın. Üzerine toz şeker ve suyu ilave edin. Portakal ve limonun kabuğunu soyun. Soyduğunuz kabukları iri parçalara kesip tencereye ekleyin. Orta ateşte hafif yumuşayınca kadar arada çevirerek 25-30 dakika pişirin. Ocaktan alıp armutları tencereden çıkarın ve soğumaya bırakın. Kalıbı margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 36 cm uzunluğunda ve 11 cm genişliğinde bir parça kesin. Kestiğiniz bu parçayı kalıbın taban ve iki kısa kenarını kaplayacak şekilde yerleştirin. Pişirme kağıdından 25 cm uzunluğunda ve 7 cm genişliğinde 2 parça daha kesin. Kestiğiniz bu iki parçayı kalıbın karşılıklı iki uzun kenarına yerleştirerek kalıbın iç kısmını kaplayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilin, muskat rendesi ve tarçını ilave edin. Kaşık ile iyice karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Margarin ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Üzerine un karışımını ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Hazırladığınız armutları dik olarak eşit aralıklarda hamurun içine oturtun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan keki kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168254 • adı:Armutlu Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:24.04.2025 - 20:13