



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEK

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

3 adet orta boy olgun armut
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri veya ince dilimlenmiş badem

Armutların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkararak ince dilimler halinde kesin. Birkaç dilimi süsleme için ayırın.

Derin bir karıştırma kabında yumurta ve toz şekeri beyazlaşıp köpük köpük olana kadar çırpın. Sıvı yağ ve sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu, vanilin ve tarçını karıştırın. Kuru malzemeleri sıvı karışıma yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın.

Doğradığınız armut dilimlerini kek hamuruna ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın.

Kek kalıbını yağlayın ve hamuru içine dökün. Ayırdığınız armut dilimlerini üzerine dizerek süsleyin. İsteğe bağlı olarak ince dilimlenmiş badem serpebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 40-45 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin. Kürdan testi ile pişip pişmediğini kontrol edin.

Fırından çıkan keki oda sıcaklığında dinlendirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

