



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU KEK

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet armut

Hazırlanışı

1. Armutları bütün soyup, ortadan ikiye kesip, içini çıkarın. Daha sonra ince dilimler halinde dilimleyip, kararmaması için limonlu suda bekletin.
2. Derin bir kâsenin içine; oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları ve pudra şekerini koyup bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpın.
3. Şeker yumurtaların içinde eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını koyup karıştırmaya devam edin.
4. Daha sonra içine yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin.
5. Kek harcına bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu, vanilyayı, kakaoyu ve tarçını ilave edip karıştırın.
6. Kek harcını, Sana margarin ile yağladığınız ortası boş halka kek kalıbına dökün.
7. Dilimlenmiş armutları kek harcının üzerine dikine sırayla yerleştirerek dizin.
8. Armutlu keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip, keki kalıbında 15 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis edin.
9. Arzu ederseniz armutlar üste gelecek şekilde servis edebilirsiniz.