



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU KEK

150 gram (10 orbakaşığı) tereyağı veya margarin

150 gram (10 orbakaşığı) tozşeker

150 gram (1 su bardaęı) un

1 ay kaşığı kabartma tozu

2 orbakaşığı kakao

2 yumurta

2 orba kaşığı süt

SÜSLEME İÇİN:

1 armut

1/2 limon suyu

Fırını 190 derecede ısıtın. Yuvarlak veya kalp şeklinde bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın.

Yaę, şeker, un, kabartma tozu ve kakaoyu geniş bir kaptaki karıştırın. İçine çırpılmış yumurtaları ve sütü ekledikten sonra 3-4 dakika daha karıştırın.

Soyulup dilimlenmiş armutları limon suyuna batırdıktan sonra, kek kalıbına simetrik biçimde dizin. Önceden hazırladığınız karışımı, armutların şeklini bozmadan kalıbın içine boşaltın.

Önceden ısıttığınız fırında 35 dakika pişirdikten sonra kalıbı ters çevirin. İsteğe göre sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.
