



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUTLU KEK

Armut (konserve armut ya da şeftali de olabilir)

80 gr seker

1 bardak su (veya konsevenin suyu)

2 yumurta

100 gr seker

100 gr erimis tereyağı (yada margarin)

1 tatli kasigi kabartma tozu

100 gr un

keki icin 100 gr seker

80 gr seker teflon tavada karamela yap, sonra suyu düküp iyice erit. Yuvarlak borcam tepsisini güzelce yagla armutlari kesilmis olarak yanlamasına diz, sonra sogumus serbeti dök.

KEK YAPILISI:

iki yumurta 100 gr sekerle iyice cirpilir, eritilmis yagi, unu kabartma tozunu karistirarak, armutların dizili oldugu tepsiye dökünüz. 170 dercedeyarim saat pisiriniz. Sogumaya birakin, daha sonra tepsiyi altüst ederek biryere koyun. Üzerine hindistancevizi yada kaymakla süsleyebilirsiniz.

[ML® Çikolatalı Armut Tatlısı için tıklayın](#)

---