



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEK

3 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı margarin
3-4 tane armut

Armutların kabuklarını soyun ve dilimleyin. Tavaya tereyağ ve yarım bardak şekeri koyup, kavurun. Dilimlenmiş armutları da ekleyip, 5-6 dakika pişirin. Armutların fazla suyunu süzün. Kalıba yağlı kağıt döşeyin ve pişmiş armutları kalıbın alt tabanına dizin. 3 yumurta ve 1 bardak şekeri çirpin. Sıvıyağ ve sütü ekleyip, tekrar çirpin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, harcı karıştırın ve hazırladığınız bu kek harcını armutların üzerine boşaltın ve 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.