



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU MISIR UNLU KEK

Malzemeler:

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
2 adet armut
Yarım paket tereyağı
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlanışı:

Düz kek kalıbı 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlanır. Yumurta ve 1 su bardağı şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine süt, kalan eritilmiş tereyağı, mısır unu, un, vanilya ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Üzerine soyulmuş, dilimlenmiş armut dizilir ve kalan şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.

[ML® Armutlu Kek için tıklayın](#)