



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU SICAK KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 orta boy armut
75 g toz şeker
80 ml su
Yarım tatlı kaşığı tarçın
125 g tereyağı
4 yumurta akı
160 g pudra şekeri
50 g un
120 g toz badem
2 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Pudra şekeri

Armutların kabuklarını soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin ve çekirdek kısımlarını oyarak çıkartın. Toz şeker ve suyu sos tenceresinde kaynatın. Armutları ve tarçını ekleyip armutlar yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Armutları şuruptan çıkartıp soğumaya bırakın. Altı adet büyük boy muffin kalıbını yağlayın. Tereyağını eritin. Yumurta aklarını mikserle iyice çirpin. Tereyağı, pudra şekeri, un, toz badem ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Hamuru kalıplara paylaştırın. Pişirdiğiniz armutları içlerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Bu arada armut şurubunu 5 dakika kaynatın. Keklerin üzerine şerbet gezdirip, krema ya da pudra şekeri ile sıcak servis yapın.

