



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU VE BAHARATLI KEK

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

- 3 yumurta
 - 1 su bardağı toz şeker
 - Yarım su bardağı sıvı yağ
 - Yarım su bardağı süt
 - 2.5 su bardağı un
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 paket vanilya
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - 2 adet karanfil tanesi (Havanda ezilmiş)
 - Yarım ceviz büyüklüğünde taze zencefil (Çok ince kıyılıp püre haline getirilmiş)
 - 2 armut
- Ayrıca:
- 1 yemek kaşığı nişasta
 - 2 yemek kaşığı file badem
 - 1 küçük kutu taze yaban mersini

Yumurtaları ve toz şekerini mikserde köpük köpük olana dek çırpın. Sıvı malzemeyi ekleyip 1 dakika daha çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını, havanda ezilmiş karanfil tanelerini ve püre haline getirdiğiniz taze zencefilli ayrı bir kapta harmanladıktan sonra sıvı malzemeye ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Armutlardan bir tanesini ince ince dilimleyin. Her iki yüzeyini nişastaya bulayın ve yağlı kağıt serilmiş 22 cm çapındaki yuvarlak kelepçeli kalıbın tabanına dizin. Kek hamurunu kalıbın içine dökün. Diğer armudu küçük küpler halinde kesin. Yaban mersini ile doğradığınız armutları kek hamurunun üzerine serpin. Çubuk şiş yardımı ile dibe çökmeden hamurun yüzeyinde hafifçe karıştırın. 175 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Fırından alın, ilk sıcaklığı geçtikten sonra ters çevirerek servis tabağına aktarın.

