



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARMUTLU VE MUZLU KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı

3 yumurta

1 su bardağı (175 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ

2 su bardağı (200 g) un

Üzeri için:

2 adet orta boy armut

1 yemek kaşığı toz şeker

Yarım çay kaşığı tarçın

1-2 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı

1 çay bardağı ceviz içi, iri doğranmış

1 adet muz

Armutları kabuğuyla birlikte ince ince dilimleyin. Şekeri, tereyağını ve tarçını tavaya alın.

Orta ateşte şeker eriyince dilimlenmiş armutları ekleyin. 3-4 dakika kadar, dilimleri ezmeden pişirin. Ocaktan alın, yağlı kağıt üzerine alarak soğuması için bekleyin.

Tavanın içinde kalan sosla birlikte iri doğranmış cevizleri kavurun.

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Yuvarlak ve kelepçeli kalıbın (22-24 cm çapında) içine dilimlenmiş armutları ve enine ikiye kesildikten sonra parmak şeklinde doğradığınız muzları paylaştırarak düzgünce, aralarda boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin.

Üzerlerine tavada çevirdiğiniz ceviz içlerini serpin

Kek hamurunu kalıbın içine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Kek soğuyunca ters çevirerek servis tabağına aktarın. Dilimleyip servis yapın.



