



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU VE ÜZÜMLÜ KEK

3 adet Santa Maria armut
3 adet yumurta
1 adet orta boy rendelenmiş limon kabuğu
¾ su bardağı toz şeker
½ su bardağı ceviz içi
¾ su bardağı ayçiçek yağı
½ su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
Süslemek için:
Red Globe üzüm

Yumurtaları toz şeker ile birlikte iyice çırpın. Kaba alacağınız ayçiçek yağı ve süt ile çırdıktan sonra un, kabartma tozu, tarçın ve limon kabuğu rendesini de ilave ederek kek hamurunu hazırlayın. Saplarını ayırdığınız ve kabuklarını soyduğunuz armutların 2 tanesini küp küp doğrayın ve armut parçalarını una bulayarak ceviz içi birlikte kek hamuruna katın. Hamuru, armutları dağıtmadan yavaşça karıştırın. Kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın ve halka halka doğranmış 1 armudu kalıbın tabanına dizin. Kek hamurunu meyvelerin üzerine dökün ve kaşık yardımıyla düzeltin. Armutlu kekinizi önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kekinizi oda ısısına geldikten sonra dilimleyin ve çekirdeklerinden ayrılmış üzüm taneleri ile süsleyin.