



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ARMUTLU ISLAK KEK

1 Paket Kabartma Tozu
2 Çorba Kaşığı Kakao
1 Çay bardağı Sıvı Yağ
1 Çay bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı Toz Fındık
1 Su bardağı Toz Şeker
2 Su bardağı Un
1 Paket Vanilya
3 Adet Yumurta
Islatmak İçin:
1 Çorba Kaşığı Kakao
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1.5 Su bardağı Süt
3 Çorba Kaşığı Toz Şeker
Arası İçin:
2 Adet Armut
2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
Üzeri İçin:
80 Gr Bitter Çikolata
Kararında Renkli Şekerler

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyor ve şekerini döküyoruz. Mikserle köpürttükten sonra üzerine sütü, sıvı yağı, kakaoyu koyup bir tur karıştırdıktan sonra unu, kabartma tozunu, vanilyayı, toz fındığı ekleyip karıştırıyoruz. Ortası yuvarlak, yağlanmış kalıbın içine kek harcımızı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişiriyoruz. Kekimiz pişerken armutlarımızın kabuklarını soyup minik küpler şeklinde doğradıktan sonra üzerine şekerini döküp tavada soteliyoruz. Pişen armutları ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Bir karıştırma kâsesinde ılık sütü, sıvı yağı, şekerini, kakaoyu çırpıp kekimizin ıslatma sosunu hazırlamış oluyoruz. Diğer tarafta benmaride bitter çikolatamızı eritiyoruz. Kek fırından çıktıktan sonra kalıbından ayırıp enine ikiye bölüyoruz. Alt tabanı kek kalıbına tekrar koyuyoruz. ıslatma sosundan kaşıkla üzerine gezdiriyoruz. Pişirdiğimiz armutları üzerine yayıyoruz. Kekin ikinci parçasını üzerine kapatıyoruz. ıslatma sosunu üzerine bolca yavaş yavaş çektirerek gezdiriyoruz. Sosu tamamen çektikten sonra servis edeceğimiz tabağa ters çevirip kalıbından ayırıyoruz. Üstüne erittiğimiz bitter çikolatayı döküyoruz. Renkli şekerlerle süsleyip servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:130848 • adi:Cevizli Armutlu Islak Kek • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:14