



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA ARMUTLU KEK

125 g margarin  
1 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı toz şeker  
4 yumurta  
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin  
1,5 su bardağı un  
1 poşet Dr.Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 tutam tuz  
40 gram ufalanmış bitter çikolata  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
2 adet orta boy armut

Margarini eritip soğumaya bırakın. 26 cm çapındaki kek kalıbını 1 yemek kaşığı margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kaşığı mısır unu serpin.

Toz şekerden bir yemek kaşığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Margarin, yumurta, şekerli vanilin, mısır unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolataları ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün.

Armutları soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastırarak dizin. Ayırdığınız 1 kaşık toz şekeri üzerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

İlınınca dilimleyerek servis yapın.