



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI VE ARMUTLU KEK

MALZEMELER

125 GR. MARGARİN (YUMUŞAMIŞ)
3 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
2,5 SU BARDAĞI UN
1,5 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 PAKET VANİLYA
1/2 LİMON SUYU
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN
1 ORTA BOY ELMA
1 ORTA BOY ARMUT

Yumuşamış margarini, şekerini, yumurtaları, limon suyunu, sütü çırpma teliyle krem haline gelene dek çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kelepçeli kalıbı margarikle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp üzerini spatulayla düzeltelim. Elma ve armutu soyup dörde keserek çekirdek yataklarını çıkaralım. Elma ve armut parçalarının sırt kısmına hamurun üzerine hafifçe bastırıp yerleştirelim. Elma ve armut parçalarının üzerine tarçın serpelim. 170° ısıllı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup kalıbından çıkararak pudra şekerini serpip servis yapalım.