



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVANOZDA ARMUTLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kg armut

Fırını 180 derecede ısıtın. Yumurtaları ve toz şekeri birlikte çırpın. Şeker ve yumurtalar iyice karışınca üzerine vanilya, süt, tereyağını da ilave edip (tereyağının sıcak olmaması gerekiyor, erittikten sonra soğumasını bekleyin) karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte karışımın üzerine eleyin ve hamuru homojen bir yapıya kavuşuncaya kadar çırpma teli ile iyice karıştırın. Geniş ağızlı kavanozların içini kekinizin yapışmaması için yağlayın. Kek malzemesini kavanozların üçte birini geçmeyecek şekilde kavanozlara paylaşın. En son temizce yıkadığınız armutları unlayıp kek hamurunun içine batırın ve fırına verin. Yaklaşık 30 dakika fırında pişirin.

