



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ MEYVELİ KEK

3 adet yumurta
250 gr kestane
1'er adet elma, armut
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
3 su bardağı un

Kestanelerin kenarlarına kesik atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Yumuşak tereyağı, şeker ve yumurtalar mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine haşlanmış, soyulmuş ve robottan geçirerek püre haline getirilmiş kestaneler eklenir, karıştırılır. Yoğurt, un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın eklenir. Yağlanmış kek kalıbına hamurun yarısı dökülür. Üzerine ince dilimlenmiş armut ve elma üst üste dizilir. Kalan hamur dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.