



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞSIZ ARMUTLU KEK

2 adet az sulu armut
3 adet yumurta
1 su bardağı un
Yarım ay bardağı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ve şeker iyice ırpıldıktan sonra üzerine elenmiş un, kakao, vanilya, kabartma tozu eklenir, kaşıkla karıştırılır. Sonra küp şeklinde doğranmış armut katılır. Tekrar karıştırdıktan sonra yağlanmış ve unlanmış yuvarlak fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.