



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEPYENİ KEK

3 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
2 adet yumuşak armut
1 su bardağı armut suyu
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Armutlar soyulur, çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir. Rondoya atılır, pudra şekeri eklenir. Armutlar püre olana kadar çekilir. Karıştırma kabına yumurtalar kırılır. Çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine şekerli armut, armut suyu eklenir. Kısa süre karıştırılır. Sıvıyağ, un, kabartma tozu eklenir. Alt üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür ve düzeltilir. 165 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Kalıpta soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilir.