



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

VEJETARYEN KEK



- 1 adet olgun armut
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un

- # Çukur bir kaba armut rendelenir. Pudra şekeri ilave edilir. Mikserle bir kaç dakika çevrilir.
- # Su, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve vanilya eklenir.
- # Kısa süre daha karıştırılır.
- # Sıvıyağla yağlanmış kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece fırına verilir. Yaklaşık 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına çıkarılır.

Not: Kullanılan armutun çürüğe yakın olgunlukta olması tavsiye edilir.