



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

ARMUTLU KEK



- 4 Adet yumurta
- 1,5 Adet sulu armut
- 1,5 Su bardağı mısır unu
- 1,5 Su bardađı un
- 1 Kahve fincanı sıvı yağ
- 1,5 Su bardađı toz Őeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Toz Őekerden 1 orba kaŐıđı ayrıldıktan sonra kalan Őekere yumurtalar eklenir, boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
- # zerine armut dıŐında tüm malzemeler katılıp iyi bir kek harcı elde edilir.
- # Yağlanmış, unlanmış düz bir kalıba harç dökülür.
- # zerine hamur görünmeyecek Őekilde ince dođranmıŐ armut dilimleri dizilir.
- # Armut dilimlerinin üzerine önceden ayrılan bir çorba kaŐıđı toz Őeker serpilir.
- # 175 derece fırında yaklaŐık 45 dakika piŐirilir.

Not: Bu kek armut yerine Őeftali kullanılarak da yapılabilir.