



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Armutlu Keks

Armutlu Kek



- 4 Ədəd yumurta
- 1,5 Ədəd sulu armud
- 1,5 Stəkan qarğadəli unu
- 1,5 Stəkan un
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1,5 Stəkan toz şəkər
- 1 Ədəd vanilin
- 1 Paket qabartma tozu

- # Toz şəkərdəin 1 yemək qaşığı ayrıldıqdan sonra qalan şəkərə yumurtalar əlavə olunur, boz şəklinə gəlincəyə qədər çırpılır.
- # Üzərinə armud xaricində bütün ləvazimatlar qatılıb yaxşı bir keks qarışıq məhlulu əldə edilir.
- # Yağlanmış, unlanmış düz bir qəlibə qarışıq məhlul tökülür.
- # Üzərinə xəmir görünməyəcək şəkildə incə doğranmış armud dilimləri düzülür.
- # Armut dilimlərinin üzərinə əvvəldən ayrılan bir yemək qaşığı toz şəkər səpilir. 175 dərəcə ocaqda hardasa 45 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Bu keks armud yerinə şəftalı istifadə eləyərək də bişirilə bilər.