



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KEK

2 adet ayva
3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu

Derin bir kabin içinde yumurtaları şekerle iyice çırpın. İçine yoğurdu ve yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Diğer bir tarafta cevizi kıyıp içine alın. Karbonatı limon suyuyla köpürtüp içine ekleyin. En son un ve kabartma tozunu üzerine boşatıp karıştırın. Bu karışımı da yağlanmış unlanmış kalıbın içine aktarın. Ayvaların kabuklarını soyup ince ince dilimleyin. Fırına koymadan önce de ayva dilimlerini üzerine dizin ve 170 derecede 35 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca soğutup dilimleyerek ikram edin.