



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TEPŞİ KEKİ

- 6 adet yumurta
- 2 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı fındık yağı
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su
- 4 su bardağı un
- 1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
- 2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 adet büyük boy ayva
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket Pakmaya Sütli Kurabiye Çikolatası

Kabuğunu soyduğunuz ayvaları rendeleyin ve tarçınla birlikte harmanlayıp oda ısısında birkaç saat bekletin. Yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeriyle birlikte köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın.

Yağları ve suyu ilave edin. 1 dakika daha çırpın.

Unu, toz halindeki Pakmaya Türk Kahveli Pudingi, şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu harmanlayın.

Unlu karışım ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Kek hamurunun yarısını yağlanmış orta boy dikdörtgen bir tepsiye aktarın.

Üzerine oda ısısında bekledikçe kahverengine dönen rendelenmiş ayvayı serpin. Üzerine tekrar kalan hamuru dökün.

En son Pakmaya Sütli Kurabiye Çikolatasını da serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

