



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA MARMELATLI KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı ılık süt
150 gr oda sıcaklığında margarin
1,5 tatlı kaşığı tarçın
yarım limon suyu
1 paket sade kek un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı ayva marmelatı

Yumurtaları şekerle birlikte, mikserle önce düşük sonra yüksek devirde 5-6 dk boyunca çırpın.

Sütü, margarini ve limon suyunu ekleyip biraz daha çırpın.

Tarçını ekleyin, kek ununu azar azar ekleyip, un gözden kaybolana kadar düşük devirde çırpmaya devam edin.

En son cevizleri ve marmelatı ekleyip, karışana kadar çok az çırpın.

Hamuru yağlı kağıt serili 26 cm. çapında bir kelepçeli kalıba dökün, üzerini düzeltin. 170 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Üzeri kızardığı zaman kürdanla kontrol ederek fırından alın.