



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELLİ KEK

2.5 Su Bardağı Un
1.5 Su Bardağı Tozşeker
1 Su Bardağı Ayva Reçeli
1 Çay Kaşığı Yenibahar ve Tarçın Karışımı
1 Su Bardağı Süt
100 gr Margarin
1 Kabartma Tozu
1 Yumurta
1 Yemek Kaşığı Kuşüzümü
2 Tatlı Kaşığı Pudra Şekeri

Şeker, süt ve reçeli bir kaptan çırpın. Şeker eriyince yumurta, kabartma tozu, tarçın-yenibahar karışımı, kuşüzümü ve unu eleyin. Hamuru iyice karıştırıp margarinle yağlanmış kek kalıbına dökün. Kalan margarinini hamurun üzerine parça parça keserek ilave edin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kekin üzerine pudra şekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Ayvalı Kek için tıklayın](#)

[ML® Ayvalı Kek \(görsel\)](#)
