



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım ayva
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Sos için:
1,5 ayva
1,5 çay bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yarım ayva küp şeklinde doğranır. Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, yağ eklenir. Birkaç tur çevirdikten sonra un, kabartma tozu, vanilya eklenir, karıştırılır. En son doğranmış ayva eklenir ve yağlanmış kek kalıbına dökülür. Ilık, 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Bu arada sos hazırlanır. 1,5 ayva rendelenir. Üzerine su ve şeker katılır. Ayva yumuşayana kadar pişirilir. En son parlaklık vermesi için limon suyu katılır. Fırından çıkan kek ılıdıktan sonra servis tabağına ters çevrilir. Üzerine sos gezdirilir.