



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI ALT ÜST KEK

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı margarin  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı vanilya veya limon kabuğu rendesi  
1.5 tane iri ayva  
4 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Yarım çay kaşığı tarçın

Öncelikle ayvayı soyup ikiye bölün.

Çekirdek yataklarını çıkarıp yarım cm. kalınlıkta dilimlere ayırın. Bir tencereye alın.

Üzerine 4 yemek kaşığı şeker ve margarini ekleyin.

Orta ateşte pişirmeye başlayın. Şekerler eriyene kadar, yaklaşık 5-6 dakika kadar pişmesi lazım. Ocaktan almadan limon suyunu ekleyip 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın. (Başka tariflerde limon suyu katılmıyordu.

Fakat ben kek soğuyunca veya ertesi güne kalınca ayvalı kısım şekerlenme yapmasın diye limon suyu ekledim)

Tercihen teflon ve yuvarlak bir tepsinin içini tereyağıyla yağlayın.

Ayvaları döküp dizin. Ayvalar soğurken, siz keki yapmaya başlayın.

Kekimiz klasik bir kek. Şekeri ve yumurtayı çırpın. Süt ve yağı ekleyip karıştırın.

Kabartma tozunu atıp, üzerine limon suyunu ekleyin ki daha güzel kabarsın.

Son olarak unu da ekleyip karıştırın.

Kek hamurunu soğuyan ayvaların üzerine dökün. En üste fındık veya ceviz serpebilirsiniz.

Soğuk fırına keki sürüp, fırını 200 dereceye ayarlayın.

Kek kabarmaya başlayınca ısıyı 165 dereceye düşürün ki yavaş yavaş içini çöksün.

Kekin kabarması durup üzerini kızarıncaya kürdan batırıp içini kontrol edin.

Kürdan temiz çıkıyorsa kekinizi fırından alın. Keki hemen bir servis tabağına ters çevirin.

Ilıyan kek servise hazırdır.



