



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI BADEMLİ KEK

2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
150 gram tereyağı
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı süt
1 tutam tuz
2 yumurta
2 adet rendelenmiş ayva
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı badem
1 tatlı kaşığı tarçın

Ayvaları rendeleyip üzerine şekeri, tarçını, cevizi ekleyip harmanlayın. Ayrı bir kap içinde yumurtayı çırpın içine erimiş tereyağını ve sütü ekleyip ayvaların içine dökün. Un ve kabartma tozunu da içine ekleyip karıştırın. Bu harcı yağlanmış unlanmış kek kalıplarının içine dökün. Üzerine kıyılmış bademleri serpip 190 derecedeki fırında 35-40 dakika pişmeye bırakın.