



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KEK

1 PAKET IKOLATALI SOS
4 ADET YUMURTA
2 SU BARDAĐI TOZ ŐEKER
1 SU BARDAĐI CEVİZ İÇİ
2 SU BARDAĐI AYVA RENDESİ
YARIM LİMON SUYU
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 ÇAY KAŐIĐI TARÇIN
YARIM PAKET MARGARİN
2,5 SU BARDAĐI UN

YUMURTALARI VE TOZ ŐEKERİ ÇIRPIYORUZ, MARGARİNİ ERİTİP İLIMASINI BEKLİYORUZ. AYVA RENDESİNİ VE MARGARİNİ EKLİYORUZ DAHA SONRA LİMON SUYUNU İLAVE EDİYORUZ SONRA UN, KABARTA TOZU VE TARÇINI YAVAŐ YAVAŐ EKLEYEREK KARIŐIMA İLAVE EDİYORUZ. SONRA KARIŐIMI YAĐLANMIŐ VE UNLANMIŐ KEK KALIBINA DÖKÜYÖRÜZ VE ÜZERİNE CEVİZ İİNİ İLAVE EDİP ÖNCEDEN ISITILMIŐ 170 DERECELİK FIRINDA 50 DK PİŐİRİYÖRÜZ VE PİŐİKTEN SONRA KEKİMİZİ FIRINDAN ALIP SOĐUMAYA BIRAKIYORUZ KEK SOĐUDUKTAN SONRA ÜZERİNE DAHA ÖNCEDEN HAZIRLADIĞİMİZ IKOLATALI SOSU İLAVE EDİYÖRÜZ VE KEKİMİZ SERVİSE HAZIRDİR.