



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 ayva  
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz  
1 çorba kaşığı un  
6 yumurta  
1 çay bardağı tozşeker  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Yarım paket kabartma tozu  
Şurup için:  
Yarım su bardağı tozşeker  
Yarım su bardağı su  
Üzeri için:  
Pudraşeker

Ayvaların kabuklarını soyup rendeleyin. Rendelenmiş ayvaları avucunuzda sıkıp suyunu sıkın. Ayva posasının 1 su bardağı kadarını hamur yoğurma kabına alın. Yumurtaları bir kaba alıp çirpin. Ceviz, un, tozşeker, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğu, tarçın ve yumurtaları ayva posasına ilave edip karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Kek sıcakken ayırdığınız ayva suyunu kekin üzerine gezdirerek dökün ve soğumaya bırakın. Şurup için, yarım su bardağı tozşeker ve yarım su bardağı suyu tencereye alıp karıştırarak kaynatın. Keki servis tabağına alın. Şerbeti kekin zerine gezdirerek dökün. Pudra şeker serpip dilimleyerek servis yapın.

