



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KEK

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

4 adet oda sıcaklığında yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
125 gr. yumuşak tereyağı ya da margarin
3 yemek kaşığı hindistancevizi
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Ayrıca:
1 adet ayva
1 adet orta boy elma
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 su bardağına yakın iri kırılmış ceviz
2 yemek kaşığı bal
2-3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Hazır çikolatalı sos ya da pudra şekeri

Ayva ve elma kabukları soyularak rendelenir; kuru üzüm sıcak suda bekletilir. Toz şeker eklenerek ocakta birkaç dakika pişirilir. Soğuyunca bal, tarçın ve ceviz eklenip karıştırılır. Pudra şekeri ve tereyağı mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Yumurtalar eklenip çırpılmaya devam edilir. Süt ve limon kabuğu eklenip karıştırılır. Un, kabartma tozu ve hindistancevizi eklenip mikserin düşük devrinde karıştırılır. Hamurun yarısı margarin ile yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine ayvalı-elmalı harç yayılır. Kalan hamurla üzeri kapatılır. 170 derece fırında kürdan testi yapılarak pişirilir. Keke batırılan kürdan kuru çıkıyorsa pişmiş demektir. İyice soğuyunca kalıptan çıkarılır. Üzeri isteğe göre çikolatalı sos dökülür ya da pudra şekeri elenir. Dilimlenerek servis yapılır.

