



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KEK

Ayvalı kekin ayvalı katmanı için:

2 adet ayva

Yarım limon suyu

Yarım su bardağı toz şeker

Ayvalı kekin kek harcı için:

1 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı tahin

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

İlk olarak ayva kabuklarını soyarak ince ince dilimleyin.

Limon ve şekerini ekleyin ve ayvaları ovuşturun.

Ayvaları yağlı kağıt serilmiş kek kalıbına sıralı olacak şekilde yerleştirin.

Kekin içi için yumurta ve şekerini çırpıp sıvı malzemeleri ekleyin. Sıvı malzemelerden hemen sonra da kuru malzemeleri eleyerek karışıma ilave edin.

Hazırlanmış olduğunuz kek harcını ayvaların üzerine dökün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırından çıktıktan sonra biraz soğumasını bekleyip servis edebilirsiniz.

