



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVALI KEK

Malzeme:

- 4 adet yumurta
- 100 gram Bizim Mutfak Margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 2 su bardağı ayva rendesi
- 2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

Yumurta ile tozşekeri derin bir kaba alıp mikserle iyice çırpın. Margarini eritin. Sırasıyla diğer malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı yağlanmış unlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında içini çekene kadar pişirin. Oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Ayvalı Kek için tıklayın](#)