



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KEK

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet elma
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Yemek Kaşığı bal
- 2 Su Bardağı un
- 1 Adet Limon rendesi
- 3 Yemek Kaşığı tozşeker
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Çay Bardağı süt
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Adet ayva

Ayva ve elma kabukları soyularak rendelenir. Toz şeker eklenerek pişirilir. Soğuyunca bal ve tarçın eklenerek karıştırılır. Pudra şekeri ve margarin çırpılır. Yumurtalar eklenir çırpmaya devam edilir. Süt ve limon kabuğu rendesi eklenir. Un, kabartma tozu eklenir. Hamurun yarısı yağlanmış fırın tepsisine yayılır. Üzerine ayvalı-elmalı harç yayılır. Kalan hamurla üzeri kapatılır. Üzerine çikolata sosu veya pudra şekeri serpilir.