



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI MİNİ KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

- 2 adet ayva
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer toz şeker
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri krema kıvamını alıncaya kadar çırpın.
Tereyağı, sıvıyağ, yoğurt, limon kabuğu ve zerdeçalı ekleyerek karıştırın.
Ayvaları yıkayın ve kuruladıktan sonra küp şeklinde doğrayın.
Un ve kabartma tozunu karışıma ilave edin.
Ayvalarla beraber tüm malzemeyi harmanlayın.
Yağlanmış minik kek kalıplarına hamuru paylaştırın.
170 derecede ısıtılmış fırında 25 [?] 30 dakika pişirin.

