



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI YAĞSIZ KEK

- 5 adet yumurta
- 1,5 su bardağı tozşeker (esmer tozşeker de kullanabilirsiniz)
- 1,5 su bardağı çavdarlı un karışımı (veya yulafli un ya da kepekli un karışımı)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tepeleme tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 adet iri boy ayva rendesi
- 1 yemek kaşığı toz haşhaş

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Tozşekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika, köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Üzerine un, kabartma tozu ve tarçını ekleyip mikserle 2-3 dakika daha, malzemeler iyice özleşene kadar çırpın. Son olarak, ayvayı soyup rendeleyerek hamurun içine katın. Hamuru çatal ya da kaşıkla karıştırın. Diğer taraftan, 25-30 santim çapındaki yuvarlak bir borcam ya da fırına dayanıklı bir kalıbı 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. Kek hamurunu kalıba aktarıp üzerini kaşığın tersiyle düzeltin. Keki 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 35-40 dakika pişirip çıkarın. Soğumasını bekleyip dilimleyerek servise sunun. Üzerine diyet dondurma koyarak da servise sunabilirsiniz.

ML® Ayvalı Kek (görsel)