



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ AYVALI KEK

<https://www.elele.com.tr>

600 ml su
250 gr toz şeker
1 limon
2-3 karanfil
1 yıldız anason
2 kakule
1 çubuk tarçın
3 ayva
Kek için:
300 gr un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
80 gr esmer şeker
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 tutam tuz
60 gr tereyağı (eritilmiş)
2 yumurta
340 ml kefir
150 gr badem ezmesi
2 yemek kaşığı file badem
Pudra şekeri

Su ve şekeri tencerede kaynamaya bırakın. Limonu dilimleyip ekleyin. Karanfil, anason, tarçın, kakuleyi ekleyin. Ayvaların kabuklarını soyup iri dilimleyin ve şerbete ekleyin. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Fırını 190 dereceye ayarlayın. 25 cm'lik kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Un ve kabartma tozunu eleyerek bir kaba alın. Şeker, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu ve tuzu ekleyip harmanlayın. Ayrı bir kaptaki tereyağı, yumurtalarla kefirini çirpin. Kuru malzemeleri ekleyip spatula ile karıştırın. Badem ezmesini ufak doğrayarak hamura ekleyin ve hamuru kalıba aktarın. Üzerine hazırladığınız ayva dilimlerini dizip file bademleri serpiştirin. Kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştirip servis yapın.



