



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Кекс с айвой

Ayvallı Kek



3 яйца  
1,5 стакана сахарной пудры  
2 ст.л. йогурта  
0,5 стакана кокосовой стружки  
0,5 стакана дробленых грецких орехов  
3 ст.л. слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
2,5 стакана муки  
Украсить:  
2 небольшие айвы  
1 ст.л. сахара  
3 шт. гвоздики

# Смазать слив. маслом разъемную форму диаметром 25см.

Посыпать сахаром и выложить плотно друг к другу нарезанную тонкими ломтиками айву., затем посыпать измельченной гвоздикой.

# В глубокой чашке взбивать минут 5 яйца и сахарную пудру.

# Добавить мягкое слив. масло и йогурт, хорошо взбить.

# Затем добавить ванилин, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и грецкие орехи, перемешать ложкой.

# Тесто выложить в форму с айвой, разравнять и поставить в разогретую до 170 градусов духовку, печь минут 50.

# Достать из духовки, дать остыть минут 30 и перевернув вытащить из формы.

Если айва крупная, достаточно будет одной штуки.