



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVALI KEK



- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 3 çorba kaşığı tereyağı (3 çorba kaşığı)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2,5 su bardağı un
- Üzeri için:
- 2 adet küçük ayva
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 3 adet karanfil

- # İlk işlem olarak mevcut yumuşak tereyağıyla 25 santim çapındaki kelepçeli kalıp bolca yağlanır.
- # Üzerine toz şeker serpilir ve kabuğu soyulmadan ince dilimlenmiş ayvalar sıkı sıkı dizilir. Son olarak dövülmüş karanfil serpilir.
- # Hazırlanan kalıp bir kenara konur ve kek harcı hazırlanır. Yumurta ve pudra şekeri mikserle 5 dakika kadar çırpılır.
- # Üzerine oda ısında yumuşamış tereyağı ve yoğurt atılır. Tereyağı tamamen karışana kadar çırpılır.
- # Daha sonra karışıma vanilya, elenmiş un, kabartma tozu, hindistancevizi ve ceviz eklenir, kaşıkla karıştırılır.
- # Hazırlanan harç ayvalı kalıba dökülür, düzeltilir. 170 derece ılık fırına verilir. Yaklaşık 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca yarım saat kadar bekletilir. Sonra kelepçesi çıkarılır ve ters çevrilir.

Not: Kek, eğer büyük ayvala hazırlanacaksa 1 adet kullanmak yeterlidir.