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 tou
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 ayvayla hazırlanacaksa 1 adet kullanmak yeterlidir.