



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HAVUÇLU SANDVIÇ KEK

2 su bardağı un (un elendikten sonra ölçülmüş)
1 çay kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı havuç rendesi
1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1/4 su bardağı süt
100 gram oda sıcaklığında margarin
1 adet yumurta (büyük)
1 tatlı kaşığı toz vanilya
200 gram krem peynir (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/4 su bardağı ceviz (iri kıyılmış)
1/4 su bardağı badem (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı renkli süsleme şekeri

Fırınınızı 190 derece sıcaklığa ayarlayınız. Un, tuz, karbonatı bir kaptan harmanlayınız. Fırın tepsisine yağlı kağıt serrebilirsiniz veya yağlayıp un serpip silkeleyin. İki adet tepsi gerekebilir. Kek hamuru için, yağ, şeker, yumurta ve vanilyayı derin bir karıştırma kabında mikserle çırpın. Yoğurt ve sütü ekleyip mikserle karıştırınız. Un, tuz, karbonat karışımını sıvı malzemelere ekleyip mikserle karıştırınız. (Normal kek hamurundan biraz daha koyu bir hamur olması gerekiyor.) Havuç rendesi ve cevizi ekleyip spatula veya bir kaşık ile karıştırınız. Hamuru tepsilere bir büyük boy dondurma kaşığı ile 5 santim aralıklarla koyunuz. Dondurma kaşığınız yoksa normal kaşık yardımıyla yapabilirsiniz. Hamurun tamamından bu ölçüde 16 adet kek çıkmaktadır. Tepsileri fırına verip yaklaşık 12- 14 dakika pişiriniz. Piştiğini anlamak için bir kürdan batırınız, temiz çıkıyorsa pişmiştir. Tepsileri fırından çıkarıp tel bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyiniz. Kekler soğurken iç malzemesini hazırlamak için krem peyniri derin bir karıştırma kabında mikserle çırpınız. Toz şeker, tarçın ve vanilyayı ekleyerek tekrar çırpınız ve krema halini alınca buzdolabında soğuması için 20-30 dakika bekletiniz. Soğumuş keklerin bir tanesinin ortasına bir yemek kaşığı iç malzemesinden koyup diğer kek parçasını üzerine hafifçe bastırarak sandviç gibi kapatınız. İç malzemesini taşmadan en dış kenarlara kadar çıkmasını sağlayın. İç malzemesi hafif yanlara taşmış sandviç keki ceviz, badem, renkli şeker gibi karışımlara bulayarak servis tabağına diziniz. (Arzu ederseniz kenarlara herhangi bir malzeme kullanmadan sade olarak da servis yapabilirsiniz.) Diğer keklerle de aynı işlemi yapıp servis tabağına dizip servis yapınız.

