



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HAVUÇLU KEK

- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 1 paket sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 Aldığı kadar muskat rendesi
- 0.5 su bardağı kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 200 gr pudra şekeri
- 1 Kg damla çikolata
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 Aldığı kadar limon kabuğu rendesi

Çikolata tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Derin bir kabın içinde oda sıcaklığında beklettiğiniz, yumurtaları, Sana[?]yı ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Daha sonra içine doğranmış çikolatayı, iri çekilmiş cevizi, kuru üzümü, limon ve portakal kabuğu rendelerini, rendelenmiş havucu, tarçını, muskat rendesini, zencefili, vanilyayı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın. Unu ve kabartma tozunu eleyerek harca ilave edin. Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına koyun. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Keki piştikten sonra kalıbının içinde 5 dakika bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına alıp, dilimleyerek servis edin.