



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI HAVUÇLU KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 2 buçuk su bardağı un
- 1 buçuk su bardağı şeker
- 1 adet elma
- 1 adet havuç
- 4 adet kuru kayısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı

Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyiniz

Kuru kayısıları yıkadıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayınız.

Elmanın kabuğunu soyup rendeledikten sonra limonlu suda bekletiniz.

Derin bir kâsenin içerisinde oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, Sıvı Sana'yı ve şekerini koyup, krema kıvamına gelinceye kadar bir çırpıcı veya mikser yardımıyla karıştırınız.

Unu ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımıyla eleyerek karışıma ilave edip, karıştırınız.

Daha sonra içine rendelenmiş havucu, elmayı, limon kabuğu rendesini, doğranmış kuru kayısıları, tarçını, vanilyayı ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırınız.

Sıvı Sana ile yağlanmış kek kalıbına harcı dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 30-35 dak pişiriniz.

Pişen keki kalıbında en az 10 dak bekletip soğuttuktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.

[ML® Elmalı Kek için tıklayın](#)

[ML® Havuçlu Kek için tıklayın](#)