



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PASTASI

10 adet orta boy havuç
10 adet kuru kayısı
4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tarçın
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Islatmak için:
1.5 su bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı tozşeker
Üzeri için:
2 paket krem şanti
2 su bardağı süt

Doğranmış havuç ve kayısıları haşlayıp blenderden geçirin. Yumurtaları toz şekerle çirpin. Kabartma tozu ve karbonat dışındaki tüm malzemeleri karıştırın. En son kabartma tozu ve karbonatı ekleyin. Yağlanmış kalıba döküp 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Kek soğuduktan sonra ikiye bölün, toz şeker kattığınız portakal suyuyla ıslatın. Sütle çırpılmış krem şantiyi kek parçalarının her iki yüzüne sürüp kapatın. Üstüne de krem şanti sürün. Buzdolabında bekletin.