



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ANANASLI KEK

40 gr rende hindistancevizi
3 adet orta boy yumurta, oda sıcaklığında
50 gr eritilmiş margarin
260 gr tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı tuz
5 adet rendelenmiş havuç
170 gr taze ananas
85 gr ceviz iri parçalanmış

Öncelikle hindistancevizini ılık suya koyup bekletin, siz diğer işlemleri yaparken yumuşasın Kuru malzemelerin tümünü (tam buğday unu, kabartma tozu, vanilya, tarçın, zencefil, tuz) bir kaptaki karıştırın. Yumurta ve esmer şekeri mikserin önce düşük sonra yüksek devrinde, yaklaşık 5 dakika çırpın. Şekerin rengi iyice açılmalı ve karışım krema kıvamına gelmeli. eritilmiş sana margarinbi ekleyip bir dakika daha çırpın. Kuru malzemeleri hamura azar azar ilave edip bir yandan mikserin düşük devrinde karıştırın. Eğer çok katı bir hamur olursa 2 kaşık süt ekleyebilirsiniz (ancak çok da akışkan olmamalı). Rendelenmiş havucu, doğranmış ananası ve cevizleri hamura ilave edin. Suya ıslattığınız Hindistan cevizi de süzüp kâğıt havluyla hafifçe kurulayın (iri olanlarını ufak parçalara kesebilirsiniz) ve ekleyin. Hepsini harmanlayın. Yuvarlak bir kelepçeli kalıbın (26 cm) dibine yağlı kâğıt döşeyin. Kenarlarını da hafifçe yağlayın. Hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 45 dk pişirin. Kürdan testini yaptığınızda hafifçe nemli kalabilir. İcini biraz daha çekmesi için fırını kapattıktan sonra 5-10 dakika daha fırında bırakabilirsiniz. Bol malzemesinden dolayı tazeyken dağılabilen bir kek olduğundan sabredip iyice soğumasını bekleyin. En ideali ertesi gün dilimleyip servis etmek.

