



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PASTA

300 gram tereyağı
200 gram pudra şekeri
4 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta akı
100 ml süt
300 gram un
1 paket kabartma tozu
200 gram toz fındık
700 gram rendelenmiş havuç
1/5 su bardağı toz şeker

Ön hazırlık olarak havuçları rendeleyip suda haşlayın. Haşlanan havuçları iyice süzün. Yağı ve pudra şekerini mikserde çirpin. Süt ve yumurta sarılarını yağlı karışıma yedirin. Un, kabartma tozu ve iyice dövülmüş fındığı da ilave edip tekrar çirpin. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını çirpib toz şekerini yedirin. Daha önce hazırladığınız harca ekleyin. Son olarak tüm malzemeye havucu da ekleyip karıştırın. Hafifçe yağlanmış kek kalıbına yayıp 150 derece fırında 50 dakika pişirin.