



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU PASTA

Deniz Küçük

2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağından bir parmak eksik yonca ayçiçek yağı  
4 yumurta  
2 su bardağı ince rendelenmiş havuç (250gr. kadar)  
2 su bardağı un  
2 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı yeni bahar (yoksa yarım kaşık toz zencefil koyabilirsiniz)  
2 çay kaşığı tarçın  
isteğe göre:  
1 çay bardağı kadar kuş üzümü veya normal kuru üzüm  
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz

Büyükçe bir kabın içinde, şekeri yumurtaları, yağı ve rendelenmiş havuçları karıştırın. Aynı bir kapta kuru malzemeleri birlikte eleyin (un, kabartma tozu, karbonat ve baharatlar) Her seferinde yarım bardak kadar koyarak havuçlu karışıma unu yedirin tahta kaşıkla. Ekliyorsanız üzüm ve cevizleri ekleyin. Elinizde varsa yağlanıp unlanmış iki tane yuvarlak kek kalıbına hamuru bölüştürün. Yoksa bir taneye de koyabilirsiniz. Yalnız daha uzun sürede pişecektir ve piştikten sonra tırtıllı bıçakla ortadan ikiye veya üçe bölebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 375F(185C) dereceli fırında ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Yaklaşık 35-40 dakika (eğer tek kalıpta isel saat kadar sürebilir) Piştikten sonra 10 dakika kalıpta beklettikten sonra çıkarıp soğutun. İçine ve üzerine koymak için kremşanti kullanabilirsiniz. Veya Amerika'dakiler için 1 su bardağı kadar heavy cream+ 1/2 su bardağı toz şekeri çırpıp krema haline getirip kullanabilirsiniz. Kek soğuduktan sonra birinci parçaya biraz kremşanti, şurup ikinci parçaya sürün. Pastanız iki katlı ise aynı işlemi öbürüne uygulayın, üstüne kremşanti yetecek kadar ayırmayı unutmayın. Katları yerleştirdikten sonra ya bütün kremayı üstüne yayıp biraz ayırdığınız kremayı sıkma torbasına yıldız uç takıp süsleyebilirsiniz. Veya daha fazla kremşanti yaparak pastanın her yerini kaplayıp kenarlarına kıyılmış ceviz yapıştırabilirsiniz. Ben üst kısmına minik havuçlar yerleştirdim. Ortasına da vişne reçelinden vişne tanesi koydum. Evinizdeki malzemelerle farklı şekillerde süsleyebilirsiniz pastanızı. En zevkli kısmı da budur zaten.