



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN KEKİ

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 125 g Sana Hamurışı
- ½ su bardağı yoğurt
- 3 adet havuç
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- ½ su bardağı ceviz
- ½ su bardağı portakal suyu

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp şekeri ilave edip çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Şeker yumurtanın içinde eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı'ni ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra yoğurt ve portakal suyunu ekleyin, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ilave edip karıştırın.
4. En son içine rendelediğiniz çiğ havuçları ve çekilmiş cevizleri ekleyip spatula veya tahta bir kaşık ile karıştırın.
5. Yağlanmış unlanmış kalıba kek harcını koyup önceden 185 derecede ısıttığınız fırında pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika bekletip iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın.
7. Arzuya göre keki krem şanti veya dondurma ile servis edebilirsiniz.