



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAVUÇLU KEK

- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 adet havuç (küçük boy, rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı elma (küçük boy, rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 8 adet ceviz içi (dövülmüş)
- Üzeri İçin:
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- Kalıbı Yağlamak İçin:
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Airfryer'ı kek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.

Bir tavanın içerisine rendelenmiş havuç ve elmayı alın. Üzerine 1 yemek kaşığı toz şeker ilave edin. Havuçlar ve elmalar suyunu salıp çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Ardından soğumaya bırakın.

Derin bir kabin içerisine toz şeker ve yumurtayı alın. Şeker eriyene kadar çirpin.

Karışıma sıvı yağ ve sütü de ekleyip çırpmaya işlemini sürdürün. Karışıma son olarak un, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Spatulayla karıştırın.

Hamur karışımına soğuttuğunuz havuç ve elma rendesini ilave edin. Üzerine tarçını ve cevizi de ilave edip spatulayla karıştırın.

Airfryer'ın büyük boy kalıbını erimiş tereyağıyla yağlayın ve kek harcını içerisine boşaltın.

Airfryer'ın sıcak haznesine kalıbı koyup hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın ve pişirmeye başlayın.

Süre bitiminde keki bir tabağa dikkatlice ters çevirin ve kalıba tekrar geri yerleştirip hazneyi kapatın.

Airfryer'ı tekrar kek modunda çalıştırın. İlk 10 dakikanın ardından bir kürdanı hafifçe kek batırın. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa pişirme işlemini kapatma tuşuna basarak bitirin.

İlk sıcaklığı geçtikten sonra arzuya göre pudra şekeri serpştirip servis edin.



