



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FARECİKLİ KUP KEK

390 gr. sıvı yağ
2 su bardağı şeker
4 yumurta
500 gr. rendelenmiş havuç
350 gr. ananas suyu
3 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı tuz
2.5 çay kaşığı kabartma tozu
4 su bardağı un
150 gr. hindistan cevizi
1.5 su bardağı ceviz

Tüm malzemeleri sırasıyla bir kaptaki karıştırın. Malzemeyi karıştırırken havucun çok sulanmamasına dikkat edin. Ardından malzemeyi yağlanmış kup kek kalıplarına boşaltın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Yoğun bir kek olacağı için içinin piştiğinden emin olun. Süsleme için hazır olarak satılan yeşil, kahverengi, beyaz, sarı renkli şeker hamurlarını kullanabilirsiniz. Yeşil çimleri yapmak için ise şeker hamurunu çay süzgecinden geçirin. Fareciğin bıyıkları için elinizle solucan şeklini verdiğiniz şeker hamurunu kullanın.

