



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI HAVUÇLU KEK

SuperFresh Frambuaz 120 g
Toz şeker 1.5 bardak
Rendelenmiş havuç 2 bardak
Sıvı yağ 1 bardak
Oda sıcaklığında yumurta 4 adet
Karbonat 1 paket
Kabartma tozu 1 paket
Tarçın 1 çay kaşığı
Labne peyniri 200 g
Pudra şekeri 1 yemek kaşığı

Fırınınızı 170 derecede ısıtın ve kek kalıbınızı yağlayın.
Yumurta ve şekeri krema haline gelinceye dek çırpın.
Sıvıyağı yavaşça ekleyin.
Un, karbonat, kabartma tozu ve tarçını eleyerek karışıma spatula yardımı ile yedirin.
Son olarak rende havuç ekleyin.
Karışımı kek kalıbına dökün ve 70 dakika pişirin.
Kek soğuyunca üzerine krem peyniri yayın.
Üzerine SuperFresh Frambuazları ekleyin ve pudra şekeri serpin.

