



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAVUÇLU SANATÇI KEKİ

Sahrap Soysal

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
- 3 adet orta boy elma (soyulup, tavla zarı doğranmış)
- 1 Türk kahve fincanı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı kepekli veya çavdarlı ya da tam buğday unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta ve toz şekeri derin bir karıştırma kabında mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın.

Üzerine, zeytinyağı, vanilya, kabartma tozu ve unu azar azar ekleyip pürüzsüz ve akıcı bir hamur elde edinceye kadar spatulayla karıştırmaya devam edin.

Elma ve havucu kek hamuruna ekleyin. Tarçını serpiştirip tekrar karıştırın. Hamuru, 30 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kek kalıbına yayın.

5 dakika önceden 180 derece alt-üst konumdaki fırında 40-45 dakika kadar pişirip çıkarın. Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.

