



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ HAVUÇLU KEK

Fatih Belediyesi

6-7 havuç

3 yumurta

1 paket vanilya

3/4 su bardağı sıvı yağ

15-20 adet İran hurması

1 çay bardağı süt

2,5 su bardağı glutensiz un (Karabuğday unu, nohut unu, pirinç unu, mısır unu, patates nişastası, keçiyoynuzu unu, badem unu, hindistan cevizi unu, kestane unu vs.)

2 çay kaşığı kabartma tozu

2 çay kaşığı karbonat

Yarım çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 adet rendelenmiş limon kabuğu

1 kahve fincanı ceviz

Havuçları ince ince rendeleyin. Hurmaları ezin. Yumurta, vanilya, sıvı yağ, süt ve hurmayı çırpın. Ardından glutensiz un, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğu, ceviz, karbonat, tuz ve tarçını ekleyin. Rendelenmiş havuçları da ilave ederek tüm malzemelerin karışmasını sağlayın. Karışımı kek kalıbına alın ve 180°C'de ısıttığınız fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Glutensiz havuçlu kek hazır.

