



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEVİZLİ PASTA

Keki için:

3 yumurta

2 su bardağı un

1 paket vanilya

1 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı rendelenmiş havuç

Kreması için:

1 litre süt

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 tepeleme yemek kaşığı un

2 tepeleme yemek kaşığı nişasta

Üzeri için:

Hindistancevizi

Keki yapmakla başlayın. Yumurtaları ve şekerini iyice beyazlaşana kadar çırpın.

Üzerlerine süt ve sıvı yağı ilave edip güzelce karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyip karışıma ilave edin.

Son olarak ceviz, havuç ve tarçını da ekleyip güzelce karıştırın.

Hazırladığınız karışımı yağladığınız fırın kabına boşaltın.

Önceden 170 derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirin.

Pişen keki fırından çıkardıktan sonra ılınmaya bırakın.

Bu arada kremasını hazırlayın.

Süt, şeker, un ve nişastayı derin bir tencerede birleştirip kaynatın.

Kremayı iyice koyulaşana kadar pişirin.

Daha sonra koyulaşan kremayı ocaktan alın.

Vanilya ve tereyağını ekleyin.

Güzelce karıştırarak tereyağının erimesini sağlayın.

Sıcak kremayı ılınmış kekin üzerine dökün.

Pastanız hazır, oda ısısında ılınmaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelen pastayı 4 saat buzdolabında dinlendirin.

İyice kıvamını alan pastanın üzerine hindistancevizini serpin ve dilediğiniz gibi süsleyin.

Dilimleyip hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144941 • adı:Havulu Cevizli Pasta • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:31