



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

Malzeme

1+1/2 bardak un
1 bardak toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yenibahar
1 bardak kıyılmış havuç (2 orta boy)
1 kutu ananas (suyu da kullanılacak)
1/4 bardak sıvı yağ
1 çay kaşığı vanilya
1 tane yumurta
2 çay kaşığı yumuşak krem peynir
1+1/2 bardak pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
Diet süt 1/4 bardak
öğütölmüş hindistancevizi

Hazırlanışı

Teflon bir kabı hafif yağlayın.

Un, şeker, kabartma tozu, karbonat, tuz, tarçın ve yenibaharı geniş bir kapta karıştırın. Bir çatalla havuçları ve kuru üzömleri iyice karışana kadar harmanlayın.

Küçük parçalar halinde doğranmış ananasları syuyla birlikte, yağ, 1 çay kaşığı vanilya ve yumurtayla karıştırın. Ananas karışımını kuru karışımın içine katıp iyice yedin. Bunu tepsiye boşaltın ve 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Krem peynir, pudra şekeri ve 1 çay kaşığı vanilyayı, pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Bu karışıma yaklaşık 1 yemek kaşığı süt ekleyin. Daha sonra karışımı kekin üzerine dökün. Ortasına hindistancevizini serperek servise hazır hale getirin.