



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

Neşe Tuana Kaplan

1+1/2 bardak un
1 bardak toz şeker
1 paket yaş maya
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
Diyet süt 1/4 bardak
Öğütülmüş hindistancevizi

Teflon bir kap hafif yağlanır. Un, şeker, 1 paket Yuva Yaş Maya (42 gram) (göz kararı mayayı ayarlıyoruz), karbonat, tuz, tarçın ve yenibahar geniş bir kapta karıştırılır. Bir çatalla havuçlar ve kuru üzümler iyice karışana kadar harmanlanır. Küçük parçalar halinde doğranmış ananaslar suyuyla birlikte, yağ, 1 çay kaşığı vanilya ve yumurtayla karıştırılır. Ananas karışımı kuru karışımın içine katılıp iyice yedirilir. Tepsie veya kek kalıbına boşaltılır ve 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Krem peynir, pudra şekeri ve 1 çay kaşığı vanilya, pürüzsüz hale gelene kadar çırpılır. Bu karışıma yaklaşık 1 yemek kaşığı süt eklenir. Daha sonra karışım kekin üzerine dökülür. Ortasına hindistancevizini serpilerek servise hazır hale getirilir.