



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

3 su bardağı un
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
4 yumurta
Tuz
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı tozşeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
3 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
Üzeri için:
2 rendelenmiş havuç
2 kahve fincanı tozşeker
1 çay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı

Un, vanilya, tarçın, şeker, kabartma tozu ve bir tutam tuzu bir kaba eleyip harmanlayın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Sıvıyağ, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu bir kaptaki mikserle iyice çirpin. Yumurta sarılarını tek tek yedirerek ekleyip 1-2 dakika daha çirpin. Yumurta aklarını başka bir kaptaki kar halinde çirpüp yumurta sarılı karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpmaya devam edin. Üç bardak rendelenmiş havuç, ceviz ve unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Tahta bir kaşıkla malzemeler özleşene kadar karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Üzeri için, rendelenmiş havuç ve şekeri kısık ateşte karamelize edin. Karamelize edilmiş havucu ve antepfıstığını kekin üzerine serpiştirin. Dilimleyip servis yapın.

