



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

www.electrolux.com

150 ml ayçiçek yağı
100 gr esmer şeker
2 yumurta
75 gr şurup
175 gr un
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
1 çay kaşığı kabartma tozu
200 gr ince rendelenmiş havuç
75 gr kuru üzüm
25 gr rendelenmiş hindistancevizi
Üst kaplaması için:
50 gr tereyağı
150 gr krem peynir
40 gr toz şeker
Öğütülmüş fındık

Ayçiçek yağı, esmer şeker, yumurta ve şurubu karıştırın. Karışım için malzemelerin geri kalanını katın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine koyun.

Fırında 55 dakika pişirin.

Tereyağı, krem peyniri ve toz şekeri karıştırın (yayılabilmesi için gerekiyorsa biraz süt ekleyin). Soğuduğunda kekin üzerine sürün ve üstüne öğütülmüş fındıkları serpin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.09.2024