



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

1 adet portakal
250 gram havuç
4 adet büyük yumurta
120 gram şeker
12 santilitre üzüm çekirdeği yağı
1 çay kaşığı vanilya esansı
125 gram kuru üzüm
250 gram kendinden kabaran un
1 çay kaşığı toz tarçın
Yarım çay kaşığı yenibahar
Glaze sos için:
1 kutu labne peynir
100 gram oda sıcaklığında yumuşak tereyağı
80 gram pudra şekeri
120 gram hindistancevizi tozu

Fırını 180 derecede önceden ısıtın.

Portakalın kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Havucun kabuklarını soyduktan sonra küçük delikli bir rendeyle rendeleyin. Mutfak robotunun içinde yumurtaları ve şekerini karıştırın, üzerine portakal suyunu ve kabuklarını, üzüm çekirdeği yağınızı ve vanilya esansını ekleyin. Unu, üzümleri, yenibaharı ve havuçları kattıktan sonra yeniden karıştırın.

Yağlanmış kek kalıbının içine karışımı dökün ve yaklaşık 35 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glaze sosunun malzemelerini homojen kıvama gelinceye kadar karıştırın ve bir spatulayla kekin üzerine sürün. Son olarak üzerine hindistancevizi serpin.

