



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.

