



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 3 Çorba Kaşığı
Zeytinyağı 1 Su Bardağı
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Ceviz 1 Su Bardağı
Havuç 1 Adet
Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı
Yumurta 4 Adet
Kabartma Tozu 10 Gram
Vanilya 5 Gram

Kek karışımını hazırlamaya başlamadan önce havucu rendenin iri kısmıyla rendeleyin.

Daha sonra cevizleri hızlıca rondodan geçirin. Tercihinize göre cevizler biraz iri parçacıklı kalabilir.

Yumurta ve tozşekeri 5-6 dakika kadar mikser ile çırpın.

Daha sonra zeytinyağı, yoğurt, süt ve vanilyayı karışıma ekleyip yaklaşık 2-3 dakika çırpın.

2 su bardağı unu yavaş yavaş karışıma ekleyin ve unun tam üzerine kabartma tozunu dökün ve mikserle çırpın.

Göz kararı eksik veya daha fazla un eklenebilir.

Rendelenmiş havucu karışıma eklemekten önce havucu ayrı bir kasede üzerini hafif unlayarak elinizle unu eşit şekilde dağıtın. Bu sayede havuçlar dibe çökmeyecektir.

Rendelenmiş ve unlanmış havucu, rondodan geçirilen cevizi ve tarçını da karışıma ekleyerek son kez mikserle kısaca çırpın.

Yağlanmış kek kalıbına karışımı döktükten sonra 180 derecede ayarlanmış fırında, fırının kapağını 1 saat boyunca hiç açmadan pişirin. Pişme süresi kek kalıbına ve fırına göre değişebileceği için duruma göre 10,15 dakika daha pişmesi gerekebilir. Bunu anlamak için kürdan testini uygulayabilirsiniz.

Keki fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar üzeri açık bir şekilde bekletin. Ardından bir poşetle sarıp tamamen kapatın ki kurumasin. Kalıbı soğuduktan sonra keki kalıbından çıkarıp servis tabağına alın, ancak üzerini yeniden poşetle tamamen kapatmaya dikkat edin. Bir süre dinlendiğinde yumuşacık olacaktır. Dilerseniz üzerine pudra şekeri dökerek servis edebilirsiniz.

