



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU KEK

Malzeme:

280 gram Bizim Mutfak Un
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 çay kaşığı karbonat
bir tutam Tuz
2 çay kaşığı tarçın
1 adet yumurta
6 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı bal
340 gram rendelenmiş havuç
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya
6 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Üzeri için :
1/2 kutu labne peyniri
4 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1/2 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya

Kekin üzeri için labne peyniri, pudraşekeri ve vanilyayı mikserle çirpın. Buzdolabında kek pişip soğuyana dek bekletin. Büyük bir cam kaseinin içinde elenmiş un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve tarçını harmanlayın. Başka bir büyük cam kasede çatal yardımıyla yumurtayı çirpın. Süt, bal, esmer şeker, rendelenmiş havuç, vanilya ve sıvıyağı ilave edin. İyice karıştırın. Sıvı malzeme ile kuru malzemeyi birleştirin. Spatula yardımıyla karışımı altüst ederek çok fazla karıştırmadan birleştirin. En son ceviz içini ekleyin. Daha fazla karıştırmadan kaşık yardımıyla küçük kek kalıplarına üstten birkaç santim pay bırakarak (kabarması için) paylaşırın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın. Soğuyunca üzeri için hazırladığınız kremayı sürün. İsteğe göre renkli bisküvilerle süsleyerek servis yapın.