



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

1 kg havuç
6 yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım limon kabuğu rendesi
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı nişasta
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tarçın
Yarım su bardağı tozşeker
Süslemek için:
Krem şanti

Havuçları temizleyip rendeleyin. Yumurtaların sarılarıyla aklarını ayırın. Yumurta sarılarına pudra şekeri ve limon kabuğu rendesi ekleyip mikserle çırpın. Un, nişasta ve kabartma tozunu ilave edip pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar çırpın. Tarçın ve rendelenmiş havucu ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını tozşekerle birlikte köpükleşinceye kadar çırpın. Havuçlu hamura ilave edip yavaş yavaş karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerini çırpılmış krem şanti ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Not: Farklı bir tad için, havuçlu keki fırından çıkardıktan sonra ince bir kat halinde tuzsuz krem peynir ya da labne peynir sürün. Daha sonra krem şanti ile süsleyin.