



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KÜÇÜK KEKLER

- 1 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 4 yemek kaşığı ayran
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- Ballı peynirli krema için:
 - 1 paket krem peynir
 - 100 gr margarin
 - 2 yemek kaşığı çiçek balı
 - 1 paket vanilya
 - 1 su bardağı pudra şekeri

Ballı, Peynirli Krema için bir mikser yardımı ile ya da mutfak robotuyla bütün malzemeyi pürüzsüz bir krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Fırını 180 dereceye ısıtın. Şeker, yumurta, yağ, vanilya ve ayranı mikser ile pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpın. Geniş bir kaptan un, tarçın, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Karışımın 1/3'ünü, mikser ile çırpıtığınız karışımın içerisine dökün. Üzerine rendelediğiniz havuçları ve kuru üzümünü ekleyin. Un karışımının geriye kalanını ilave edin, karıştırın. Oluşan hamur karışımlarını kek kaplarına dökün. 180 derece fırında, keklerin içerisine batırdığınız kürdan kuru çıkıncaya kadar pişirin. Kekler, fırından çıkınca bir süre soğuması için bekletin. Soğuduktan sonra üzerine kremasını sürün ve üzerini pasta süsleri ile süsleyerek ikram edin

