



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU LABNELİ KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı kıyılmış fındık
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket labne peyniri

Keki hazırlamak için yumurta ve şekeri yaklaşık 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, labne peyniri, vanilyayı, rendelenmiş havucu da ekledikten sonra fazla karıştırmadan kalıpların içlerine dökün. 175 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz badem ezmesi ile şekil verilmiş havuçlarla süsleyip tatlı olarak farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz.

