



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PASKALYA KEKİ (İSVİÇRE)

MALZEME:

100 gr tereyağı
200 gr seker
iki cimdik tuz
2 yumurta
200 gr ince rendelenmiş havuc
1 limon rendesi
2 yemek kasigi suy
150 gr toz badem
200 gr un
2 tatli kasigi kabartma tozu
pudra sekeri üstü için

YAPILISI:

Yuvarlak kek kalibini yağlayıp unlayın,yağı cirpin seker ve tuzu katin yumurtaları cirpa cirpa teker teker katin.karistirmaya devam edin iyice boza kivamina gelene kadar, havuc limon kabuğu, suyu ekleyin, sonra badem ve unu katin sonunda kabartma tozunu ekleyerek, kaliba dökün.180 derecede 50 dakika pisirin, cikarin ve sogutun, kaliptan cikararak firin teline yerlestirin, daha sonra cesitli tavsan yada yumurta sekli kesilmis sablon yerlestirin pudra sekerini eleyin. İsterseniz marzipan havucla süsleyebilirsiniz. kareler halinde keserek servis yapin.