



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU TARÇINLI CUPCAKE

3 adet yumurta
2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı badem unu
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı havuç rendesi
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Kreması için:
2 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Havuçları rendeleyip kenara alın. Bademleri mutfak robotunda un gibi oluncaya dek öğütün. Yumurta ve toz şekeri beyaz rengi alıncaya kadar çırpın. Ardından sıvıyağ ve yoğurdu ekleyip mikserle iyice çırpın. Sonra un, badem unu, kabartma tozu ve tarçını ilave ederek çırpıma devam edin. Son olarak rende havucu ekleyip karıştırın.

Tepsiye muffin kalıplarını dizin ve karışımı kalıplara dökün. Muffin tepsinizin olması işinizi daha kolaylaştırabilir. Ardından 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-35 dakika arası pişirin. 20 dakika sonra keklerden birine kürdan batırarak içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer içi sulu değilse pişmiş demektir.

Kekleri fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra süslemeye geçebilirsiniz. Soğuk süt ve krem şanti ile hazırladığınız kremayla üzerini süsleyebilir, tercihe göre şeker hamurundan süsler ile sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz.

