



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TERİN

- 600 gram havuç
- 2 adet soğan
- 1 adet karnabahar
- 3 yemek kaşığı margarin
- 3 adet yumurta
- 4 adet yumurta akı
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 3 yemek kaşığı ince doğranmış taze soğan
- 1 kg ıspanak
- 2 diş sarımsak
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı hindistancevizi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın ve yağlı kağıtla kaplayın. Fırçada kalan yağla, kağıdın üzerini çok hafif yağlayın. Daha sonra buzdolabına kaldırın. Soğanları yemeklik doğrayın. Bir tencereye 2-3 parmak su koyup kaynatın. Bir taşım kaynayınca üzerine buharda pişirme telini yerleştirin. Havuçları koyup, üzerine doğradığınız soğanın 1/3'ünü koyun. Tencerenin kapağını kapatıp 16-18 dakika pişirin. Daha sonra suyunu bırakması için kağıt havlu yayılmış bir tabağa alın. Tencerenin suyu azalmışsa yeniden aynı ölçüye tamamlayın. Kaynamaya başlayınca, üzerindeki buharlı pişiriciye, çiçeklerine ayrılmış karnabaharı ve kalan soğanın yarısını ekleyin. 20 dakika pişirip yine kağıt havlu üzerinde süzdürün. Blendere 1 adet yumurta ve 2 adet yumurta akını alıp, 30 saniye karıştırın. İyice süzölmüş havuçlu soğanı, hindistancevizini, tuz ve karabiberi ekleyip 30 saniye daha çekin. Buzdolabındaki kek kalıbını çıkarıp havuçlu karışımı içine dökün. Yüzeyini spatula ile düzeltin. Blendere yeniden 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta akı koyup 30 saniye karıştırın. Üzerine karnabaharlı soğan, parmesan ve tuz ekleyip birlikte çekin. Bu karışımı da havuç püresinin üzerine yavaşça ekleyip üzerini düzeltin. Kalıbı kenara alın. Kenarları yüksek bir fırın kabına su koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin. İspanağı yıkayıp irice kıyın. Bir tencereye alıp üzerine 1 çorba kaşığı su koyun. Kapağını kapatıp 2-3 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve ıspanağı elinizle sıkıp suyunu süzün. Kalan margarini kalın dipli bir tencereye alıp eritin. Üzerine kalan doğranmış soğan, taze soğan ve ince kıyılmış sarımsağı ekleyin. 2-3 dakika kavurun. Üzerine ıspanağı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Kalan 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta akını blenderde 30 saniye karıştırın. İspanağı ekleyip yeniden çekin. Karışımı kalıptaki karnabaharın üzerine düzgünce yerleştirin ve ıslak bir spatula ile düzletin. Kalıbın üzerine kenarlardan taşmayacak büyüklükte bir yağlı kağıt kapatın. Kek kalıbını fırındaki tepsiye yerleştirin ve 1 saat 10 dakika pişirin. Fırından alıp 20 dakika dinlendirin. Bir bıçağın tersini kalıbın kenarlarından geçirin ve servis tabağına ters çevirerek alın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



