



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE CEVİZLİ KEK

- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 3 yumurta
- 2,5 çay bardağı (175-180 g kadar) Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1 çay bardağı (100 ml) zeytinyağı
- Yarım su bardağı (50 ml) içme suyu
- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 su bardağı (80 g) ceviz içi
- 3 adet orta boy havuç
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay kaşığı toz zencefil

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, içme suyunu ve zeytinyağını ekleyip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı, tarçını, toz zencefili ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

En son rendelenmiş havucu ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedin.

Yuvarlak kek kalıbın içini yağlayıp unlayın.

Hamuru bu kalıbın içine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Bekletme süreci biten hamurun üzerine önce ceviz içlerini serpin. Bir çubuk şiş yardımı ile cevizleri hamurun içine hafifçe gömülmesini sağlayın.

Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

