



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU VE TAM TAHILLI MİNİ KEKLER

- 2 yumurta
- 3.5 yemek kaşığı portakal suyu
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (kalıp için 1 yk dahil)
- 2 havuç
- 20 g yaban mersini kurusu
- 1 portakal kabuğu
- 90 g NESFIT® kahvaltılık gevrek
- 200 g tam buğday unu
- 50 g mısır nişastası
- 1 paket maya
- 1 çimdik tuz
- 0.5 çay kaşığı yenibahar

Fırını 190°C'ye ayarlayın.

Yumurtaları, portakal suyunu, şekerini ve zeytinyağını karıştırın.

Havuçları soyup rendeleyin.

Yaban mersinini ve portakal kabuklarını birlikte karışıma ilave edin.

Kahvaltılık gevrekleri elinizle iri iri parçalayın.

Bir kaptaki unu, mısır nişastasını, tuzu, baharatları ve kahvaltılık gevreği karıştırıp diğer malzemelere ilave edin.

İyice özdeşleşene dek karıştırın.

Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış kek kalıplarına koyup 20 dakika fırında pişirin.

