



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU HAVUÇLU KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
3 adet havuç
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yaklaşık 4 su bardağı kadar un
Yarım çay kaşığı tarçın
Toz zencefil
Minicik zerdeçal
Karamel sos için:
1 çay bardağı toz şeker
100 mililitre sıvı krema

Oda ısındaki yumurtaları toz şekerle beraber iyice köpürtün. Sıvı yağ ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş havuçları ekleyin. Kuru malzemeleri eleyerek hamurun içine koyun ve spatula yardımıyla karıştırın. Cevizleri ekleyin ve yağlanmış unlanmış kek kalıbına hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Mutlaka kürdan testi yapın.

Karamel sos için ayırdığınız şekeri sos tenceresine alıp en kısık ateşte eritin ve sonra sıvı kremayı döküp iyice karıştırın pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Soğuyan kekin üzerine oda sıcaklığına gelen karamel sosu gezdirin.

