



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY HAVUÇLU TARÇINLI KEK

<https://www.yenisafak.com>

- 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet havuç (rendelenmiş)
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Üzeri içi:
  - 1/2 adet rendelenmiş havuç
  - 1 adet yumurta akı
  - 150 gram pudra şekeri
  - 1/2 yemek kaşığı limon suyu

Fırını 165 dereceye ayarlayın. Standart boy kek kalıbınızı yağlayın ve hafifçe unlayın. Yumurta ve şekerini çırpılarak kabartın. Rendelenmiş havucu ölçülü ununuzun 2 yemek kaşığıyla unlayın. Un, kabartma tozu, tarçını eleyin. Sıvı yağ, süt ve tereyağını yumurtalı şekerli karışıma ilave edin. Elediğiniz unlu karışımı yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyin.

Unladığınız havuçları ve cevizleri de ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın. İyice karıştırdığınız harcı yağlayıp unladığınız kalıba dökün. İlk yarım saat fırının kapağını hiç açmadan sonra da kekinizi kürdan yardımıyla kontrol ederek pişirmeye devam edin. Kekiniz piştikten sonra iyice soğutun ve kalıptan çıkartın. Yumurta akını pudra şekeriyle çırpın ve pürüzsüz beyaz bir doku elde edin. Kekinizin üzerine dökün ve rendelenmiş havuçlarla süsleyin.

