



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HAVUÇLU KEK

- 1 su bardağı şeker
- 3/4 su bardağı ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı İçim Yoğurt
- 3 yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım çay kaşığı muskat rendesi
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- Kreması:
- 200 gr. İçim Labne
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 100 gr. Tereyağı (oda sıcaklığında)

Sıvı yağ ve şeker bir kaptaki mikser yardımıyla çırpılır. Daha sonra İçim Yoğurt eklenerek koyu bir kıvam elde edilinceye kadar çırpılır. Yumurtalar teker teker eklenerek karışım iyice çırpılır. Yumurtalar karışıma yedirilir. Kenarda un, tuz, muskat, tarçın, karbonat ve vanilya karıştırılır. Bu toz karışım spatula yardımıyla hamurla karıştırılır. En son olarak havuç ve ceviz eklenerek spatulayla karıştırılır. Yağlanmış yuvarlak kelepçeli kalıba kek hamuru dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dakika pişirilir. İçim Labne bir kaba alınarak çırpılır. Daha sonra tereyağı eklenerek pürüzsüz kıvam elde edilinceye kadar çırpılır. Pudra şekeri ve vanilyayı da ilave edip tekrar çırpılır. Buzdolabında 30 dakika soğumaya bırakılır. Soğumuş olan kekin üzerine krema sürülür. Tarçın ve cevizle kek süslenerek servis yapılır.

