



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LABNELİ HAVUÇLU PASTA

Gülten Uysal

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
3 adet havuç
½ su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı yoğurt
1 su bardağı ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
Kreması için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
200 gram labne

Yumurta ve şekeri mikserle çırpalım. Yağını, yoğurdunu ve tarçını ekleyip çırpmaya devam edelim. Rendelediğimiz havuç ve kıydığımız cevizleri ekleyip tahta kaşıkla karıştıralım. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyelim. Yağladığımız kalıbımıza döküp 180 derece fırında pişirelim. Kreması için krem şantiyi sütle çırpıp labneyi ekleyelim çırpalım. Koyu ve kaşıktan dökerken sünen bir buzdolabına kaldıralım. Kekimiz fırından çıkınca ılınmasını bekleyip üzerini şekerli su ile hafif ıslatalım. Kremamızı üstüne yayalım. Buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapalım.

