



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ONİKİ KAŞIK KEKİ

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 12 yemek kaşığı Sana zeytinyağılı margarin
- 12 yemek kaşığı şeker
- 12 yemek kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tat kaşığı tarçın
- 1 adet elma
- 1 adet havuç
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine şekeri ve portakal kabuğu rendesini ilave edip, şeker yumurtanın içinde eriyinceye kadar mikser yardımıyla çırpın.
2. Şeker eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana zeytinyağılı margarini ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ilave edip karıştırın.
4. En son olarak içine rendelediğiniz elmayı, havucu ve çekilmiş cevizi ilave edip tahta bir kaşık ile karıştırın.
5. Kek harcını Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, üzerini düzelttikten sonra önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
6. Pişen oniki kaşık kekini kalıbında soğuttuktan sonra krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.