



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KREMALİ HAVUÇLU KEK

- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1.5 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket taze labne peyniri
- 2 su bardağı çavdar unu
- 1 su bardağı un
- 6 çorba kaşığı margarin
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 adet kabartma tozu
- 1 su bardağı kuru üzüm

Unları oval bir kaba veya mikser kabına koyun. Oda sıcaklığındaki margarin, yumurta, süt ve pudra şekerini ekleyerek çirpin. Üzüm, rendelenmiş havuç ve kabartma tozunu hamura ilave edin. Mikserde 7 dakika karışımı çirpin. Kek kalıbını yağlayın. Fırını 180 derece ısıtın. Hazırladığımız hamuru dikdörtgen kek kalıbına boşaltarak fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Keki fırından çıkardıktan sonra 15 dakika soğutun ve üzerine bir pasta bıçağı yardımı ile taze labne peyniri sürün.