



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAM BUĞDAY UNLU HAVUÇLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

4 yumurta

1,5 çay bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1,5 su bardağı tam buğday unu

1 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 su bardağı rendelenmiş havuç

1 tatlı kaşığı toz tarçın

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

2 - 2,5 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, esmer şeker ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, tam buğday unu, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Rendelenmiş havucu ve tarçını ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından aldığınız keki 20 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını bir kaba alın. Üzerine sütü ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu makas ile ince kesin. Keki süsleyin ve glazür donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



