



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞANLI KUP KEK

1 su bardağı sıvı yağ
250 gr. esmer şeker
4 yumurta
500 gr. rendelenmiş havuç
120 gr. ceviz (dövülmüş)
3 su + 1 çay bardağı un
1/2 çay kaşığı karbonat
2 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı zencefil
SÜSLEMESİ:
80 gr. labne
240 gr. pudra şekeri
30 gr. margarin (oda sıcaklığında)
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Yağ, şeker ve yumurtayı derin bir kaptaki çırpın. Sırasıyla havuç, ceviz ve diğer malzemeleri tahta bir kaşıkla karıştırarak ekleyin. Cupcake kağıtlarına paylaşın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Süslemesi için, krema için tüm malzemeyi derince bir kaptaki krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Soğumuş olan keklerin üzerine sürün. En üste ise kalıplar yardımıyla şeker hamurundan yaptığınız tavşanları koyun.