

Havuçlu Cevizli Tarçınlı Kek

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 2 orta boy havuç
- 1 su bardağı ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Havuçları yıkayıp ince rendeleyin; cevizleri iri kıyın. Yumurtaları, yoğurdu ve diğer malzemeleri ölçün. Fırını 180°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlayın veya pişirme kâğıdıyla kaplayın.

Servis Önerisi:

Keki kalıpta kısa süre dinlendirip tamamen soğuduktan sonra dilimleyin. Havuç, ceviz ve tarçın aromasıyla sade çay veya kahvenin yanında sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Havuç ve cevizi hazırlayın:

- Havuçları ince rendeleyin; cevizleri iri parçalar halinde doğrayın.
- Havuçları sıkıp suyunu çıkarmayın; kekin nemli dokusuna katkı sağlar.

2. Kek harcını oluşturun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları şekerle birkaç dakika çırpın. Yoğurt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.
- Unu kabartma tozu ve tarçınla harmanlayıp sıvı karışıma eleyin; un kaybolunca rendelenmiş havuç ve cevizi spatulayla yedirin.

3. Kalıba aktarın:

- Harcı hazırladığınız kek kalıbına dökün ve yüzeyini eşitçe düzeltin.
- Kalıbı tezgâha bir kez hafifçe vurup büyük hava boşluklarını çıkarın; harcı fazla bastırmayın.

4. Fırında pişirip dinlendirin:

- 180°C fırında yaklaşık 35–40 dakika pişirin.
- Merkezini kürdanla kontrol edin; fırından alınca kalıpta 10 dakika bekletin, ardından tel üzerinde soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalı; birkaç nemli kırıntı kalması kekin kurumamasına yardımcı olur. Üst erken renk alırsa gevşekçe örtün. Kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Rendelenmiş havucu una hafifçe bulamak kekin tabanına çökmesini azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı