



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇLU PASTA



4 Adet yumurta
1,5 Su bardađı toz Őeker
2 Su bardađı ince havuç rendesi
2 Su bardađı un
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı dvlmŕ ceviz
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kreması için;
2 Su bardađı süt
1 orba kaŖıđı buğday niŖastası
1 orba kaŖıđı un
Yarım su bardağı toz Őeker
1 Paket vanilya
Yarım paket toz krem Őanti
Yarım su bardağı haŖlanmış havuç rendesi.

- # nce pastaların keki hazırlanır. Kek için havuçlar rendelenir. Krema için az haŖlanmış havuçlar rendelenir.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz Őeker eklenir ve mikserle 8 – 10 dakika karıŖtırılır.
- # zerine 2 su bardağı çiğ havuç rendesi, un, ayçiçek yağı, dvlmŕ ceviz, kabartma tozu, vanilya eklenir. Bütün malzemeler, harca homojen dağılacak Őekilde karıŖtırılır.
- # Ortası delik olmayan yuvarlak bir kek kalıbı yağlanır, hazırlanan malzeme kalıba dökülür. Önceden hafif ısıtılmıŖ 170 derece fırında 55 dakika piŖirilir.
- # Kek piŖerken krema hazırlanır. Tencereye soğuk süt toz Őeker, un, niŖasta konur, karıŖtırılır. Orta ateŖli ocakta sürekli karıŖtırılarak piŖirilir.
- # Krema, muhallebi kıvamına gelince ocaaktan alınır, üzerine haŖlanmış havuç rendesi ve vanilya eklenir. Ara sıra karıŖtırılarak soğutulur.
- # Tam olarak soğuyunca, toz krem Őanti havuçlu kremanın üzerine dökülür, mikserle 2 – 3 dakika çırpılır.
- # Kek fırından çıkıp biraz dinlendikten sonra, enine 3 eşit parçaya kesilir. Her kat önce biraz Őekerli su ile ıslatılır, sonra krema ile kaplanır.
- # Üst üste bütün katlar aynı Őekilde hazırlandıktan sonra, kalan krema pastanın üzerine ve yanlarına sürülür.
- # Pastanın zeri reel suyu damlatılarak süslenir.
- # Buzdolabında bir gece dinlendirilir, dilimleyerek servis yapılır.

Not: Krem Őanti mevcut değilse, krema daha soğumadan, 1 çorba kaŖıđı dolusu margarin konup, mikserle ılıkken ırpılabilir.