



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HİNT KEKİ



- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet iri havuç
- 1 su bardağı su
- Yarım paket tereyağı (125 gr)
- 2 adet karanfil
- Yarım çay kaşığı toz zencefil
- Yarım çay kaşığı zerdeçal
- Yarım çay kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un

- # Havuç soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır, küçük bir tencereye konur, 1 su bardağı su eklenir, yarım olarak haşlanır.
- # Havuç taneleri sudan alınır, suyu atılmaz, soğumaya bırakılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir, az miktarıyla düz fırın kabı yağlanır.
- # Karıştırma kabına un, kabartma tozu, tarçın, zerdeçal, zencefil, ezilmiş karanfil ve mahlep konur. Kuru olarak, el çırpıcısıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine soğumuş havuç haşlama suyu, yumurtalar ve ılımış tereyağı ilave edilir. Tahta kaşıkla pürüz kalmayana dek karıştırılır.
- # En son az unla karıştırılmış haşlanmış havuçlar katılır. Dengeli dağılına kadar karıştırılır, kaba dökülür.
- # Önceden ısıtılmış 165 derece fırına verilir. Yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilerek servise sunulur.

Not: Hindistan'a özgü bu tarifte çok sayıda baharat, az miktarda kullanıldığı için baskın bir baharat tadı yoktur.