



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAVUÇLU ÇİKOLATALI KEK

Oktay Usta

- 1 Fincan damla çikolata
- 1 Adet havuç
- 1 Adet golden elma
- 1 Fincan kuru üzüm
- 1 Fincan kırılmış ceviz
- 1 Çay bardağı Örkide çiçek yağı
- 5 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un

YAPILIŞI

Yumurta ve şekerini köpürtüyoruz. Havucu rendeleyip tahta üzerinde kıyıyoruz. Yumurtalı harcın içine atıyoruz. Cevizi, üzümü, çikolatayı, Örkide çiçek yağını ve elmayı direk bu karışımın içerisine rendeliyoruz ve karıştırıyoruz. Kabartma tozunu, un ile karıştırıp ilave ediyoruz. Tahta kaşıkla karıştırarak alabildiği kadar un ilave ediyoruz (hamuru çok katı olmayacak). Altına yağlı kağıt serip 160 derecelik fırında pişiriyoruz.

