



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU FINDIKLI KEK

4 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 adet havuç  
1 ay bardağı süt  
1 ay bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 ay bardağı kıyılmış fındık  
2.5 su bardağı un  
1 paket labne peyniri

Yumurta ve şekeri yaklaşık beş dakika çırpın. zerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, labne peyniri, vanilyayı, rendelenmiş havucu da ekledikten sonra fazla karıştırmadan yağlanmış kalıba dkn. 175 derecedeki fırında pişirin.