



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEVİZLİ BAHAR TATLISI

3 tane havuç
1 su bardağı ceviz
3 tane yumurta
1 su bardağı irmik
1.5 su bardağı un
2 kahve fincanı sıvıyağ
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
4-5 damla limon suyu
Üzeri için:
Antepfıstığı

Yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpın daha sonra sıvıyağ ekleyin, irmik, kabartma tozu, tarçın, ceviz unu ekleyin karıştırın en son havucu ekleyerek iyice karıştırın. Yağlanmış tepsiye dökerek ısıtmış fırında 20 dk pişirin. Şeker ve suyu bir tencereye alın kaynatın, kaynadıktan sonra içine limon suyu döküp 5 dk daha kaynatıp ocaktan alın. Keki piştikten sonra ılınan şerbeti keki üstüne dökün, süslemek için yeşil fıstık kullanın.