



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı erimiş yağ
- 2,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 3 su bardağı ince rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz

- 1- Ortası delik yuvarlak kalıp yağlanır, unlanır.
- 2- Havuçlar kazınıp ince rendelenir, ceviz dövülür, fırın ısıtılır.
- 3- Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır.
- 4- Erimiş yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur.
- 5- Elenmiş un ilave edilir karıştırılır.
- 6- Kalıba boşaltılıp orta ısıda fırında 40- 45 dakika pişirilir.
- 7- Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır.

[ML® Royal Kek için tıklayın](#)

[ML® Madlen Kek \(görsel\)](#)



Fotoğraf "numara" tarafından gönderildi. 26.09.2017