



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU KEK

3 adet yumurta,
1,5 su bardağı tozşeker,
12 çorba kaşığı sıvıyağ,
2 su bardağı rendelenmiş havuç,
1 paket kabartma tozu,
yarım su bardağı dövülmüş ceviz,
portakal ve limon kabuğu rendesi,
alabildiğince un

Yumurtalarla toz şekeri iyice çirpin. Sıvıyağ ekleyip, çırpmaya devam edin.

Havuç rendesini ilave edin. İyice karıştırın. Son olarak kabartma tozunu, yarım su bardağı dövülmüş cevizi, portakal ve limon kabuğu rendesini ve alabildiğince unu ekleyin.

Malzemelerin özleşmesi için iyice karıştırın. Kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzeri kızarana dek pişirin.