



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

2 adet yumurta
2 adet orta boy havuç
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

Havuç ve ceviz hariç diğer malzemeler karıştırılıp çırpılır. Havuçlar rendelenir. Cevizle birlikte karışıma eklenir. Soğuk fırına konur. 180 C° pişirilir.