



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU FINDIKLI KEK

3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet iri havuç
1 su bardağı fındık
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Çukur bir kabın içine yumuşak tereyağı, yoğurt, yumurta ve şeker konur. Mikserin düşük ayarıyla 5-6 dakika çırpılır. Sonra ince rendelenmiş havuç, tarçın, kabartma tozu ve un katılır. Kısa süre karıştırdıktan sonra fındık eklenir, kaşıkla karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.