



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI HAVUÇLU ÇİKOLATALI KEK

Oktay Usta

1 Fincan damla ikolata
1 Adet havuç
1 Adet golden elma
1 Fincan kuru zm
1 Fincan kırılmış ceviz
1 ay bardağı Örkide iek yağı
5 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

YAPILIřI

Yumurta ve şekeri kprtyoruz. Havucu rendeleyip tahta üzerinde kıyıyoruz. Yumurtalı harcın içine atıyoruz. Cevizi, zm, çikolatayı, Örkide iek yağını ve elmayı direk bu kaşımın içerisine rendeliyoruz ve kaştırıyoruz. Kabartma tozunu, un ile kaştınp ilave ediyoruz. Tahta kaşıkla karıştırarak alabildiğı kadar un ilave ediyoruz (hamuru çok katı olmayacak). Altına yağılı kağıt serip 160 derecelik fırında pişiriyoruz.

