



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI HAVUÇLU KEK

Ayşe Tüter

2 su bardağı havuç rendesi
1 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı süt
4 yumurta
1 bardak şeker
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı üzüm
1 bardak ceviz
2 tatlı kaşığı tarçın

Şekerle yumurtayı 15 dakika çırpın. Sıvıyağ, süt, tarçın, üzüm,ceviz havuç rendesini koyun karıştırın. Un ve kabartma tozu ilavesi ile yağlanmış kek kalıbına dökün. 170 derece fırında 45-50 dakika pişirin. İlk 20 dakika fırının kapağını hiç açmayın.