



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI HAVUÇLU KEK

3 yumurta (oda ısısında)  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı portakal suyu  
2 su bardağı un (elenmiş)  
1 su bardağı toz şeker  
1 büyük havuç, rendelenmiş  
1 paket kabartma tozu (elenmiş)

Önce yumurtalar çırpılır. Şeker ilave edilip tekrar çırpılır. Sıvıyağ, portakal suyu, rendelenmiş havuç ilave edilip karıştırılır. En son elenmiş un ve kabartma tozu katılıp iyice karıştırılır. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında pişirilir.