



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

2 yumurta (hafif çırpılmış)
1 su bardağı şeker
1 adet havuç (rendelenmiř)
yarım su bardağı damla çikolata (arzuya göre)
1 ay bardağı hindistancevizi
yarım su bardağı ceviz
1 su bardağı sıvıyağ veya 100 gram tereyağı
yarım su bardağı süt
1 orba kaşığı tarçın
1,5 su bardağı un
kabartma tozu
vanilya
1 su bardağı kuru incir, zm veya kayısı

Yumurta ve yağ hariç tüm malzeme bir kaptakiştırılır. Daha sonra yumurta ve yağ ilve edilip yağlanmış tepsie dökülür. 180 derecede (orta hararete) ısıtılmış fırında pişirilir. Kek tepsiden çıkartılıp soğutulur. Kreması: 3 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı şeker, vanilya karıştırılıp bir tencerede pişirilir. 5 dakika çırpılıp kekin üstüne sürülür. Kırılmış ceviz serpilerek kek, üçgen şeklinde dilimlenir.