



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

Zühal Baysal

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1,5 çay kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un

Yumurta ve şekeri yumurtalar beyazlayana kadar çırpın. Beyazlar hariç diğer malzemeyi karışımın içine ilave edip tekrar çırpın. Un vanilya ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Tahta spatula yardımı ile kek hamurunu iyice karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına döküp fırında pişirin. Fırından çıkartıp kalıbın üstüne temiz bir bez örtterek soğumaya bırakın.