



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 adet havuç
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz

Bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker ilave edilir ve mikserle şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine, süt, sıvı yağ konarak biraz daha mikserle çırpılır, mikser kaldırılır. Harca un ve üzerine kabartma tozu eklenerek kaşıkla karıştırılır. Havuçlar rendenin ince tarafı ile rendelenir, harca katılır, iri kıyılmış ceviz de katılarak karıştırılır. Baton kek kalıbı yağlanarak kek harcı içine dökülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.

