



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

2 su bardağı havuç rendesi  
Limon  
yumurta  
su bardağı tozşeker  
2 su bardağı un  
2 kahve fincanı tereyağı  
100 gr iri çekilmiş ceviz içi  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tarçın  
1 paket vanilya  
Süsleme için:  
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Havuçları temizleyip rendeleyin. Limonun kabuğunu rendeleyin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Çukur bir kasede yumurta sarılarını şekerle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, limon kabuğu rendesi, ceviz içi, tarçın, vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edip karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını kar halinde çırpın. Hamura yavaş yavaş ilave ederek yedirin, yağlanmış kalıba boşaltın. 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin, (ben 45-50 dakika pişirdim. Siz bu arada bir kontrol edin). Fırını kapatarak 10-15 dakikada fırın içinde dinlendirin. Soğuyunca üzerini pudra şekeri ve ceviz ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Havuçlu Kek için tıklayın](#)