



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 3 su bardağı un
- 1 paket Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı zencefil
- 2 Adet rendelenmiş havuç
- 200 g pudra şekeri
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 adet limonun kabuğu rendesi
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 paket sütsüz çikolata

Hazırlanışı

Çikolatayı tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.

Derin bir kabin içinde oda sıcaklığında beklettiğiniz, yumurtaları, Sana yağını ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpınız.

Daha sonra içine doğranmış çikolatayı, iri çekilmiş cevizi, kuru üzümü, limon ve portakal kabuğu rendelerini, rendelenmiş havucu, tarçını, muskatı, zencefili, vanilyayı, ilave edip karıştırınız.

Unu ve kabartma tozunu eleyerek harca ilave ediniz.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına koyunuz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 pişiriniz.

Keki piştikten sonra kalıbın içinde kalıbının içinde 5 dakika bekletip, soğuttuktan sonra dilimleyerek servis ediniz.