



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU FINDIKLI KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
3 adet rendelenmiş havuç
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 adet muz
1 çay bardağı fındık
2,5 su bardağı un

Eritilmiş yağı, rendelenmiş havucu ve şekeri bir kabın içinde ısıtıp kavurun. Yumurtayı ve muzları püre yapın ve içine fındık katın. Hepsini bir kabın içinde karıştırın. İçine kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağı ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. Üzerine şeker hamurundan yapılmış havuçlarla sunum yapabilirsiniz.