



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇLU FINDIKLI KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı kıyılmış fındık
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket labne peyniri

Yumurta ve şekeri yaklaşık beş dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, labne peyniri, vanilyayı, rendelenmiş havucu da ekledikten sonra fazla karıştırmadan yağlanmış kalıba dökün. 175 derecedeki fırında pişirin.

---