



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU İHLAMURLU KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2 havuç
- 1 çay bardağı parça çikolata
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı ıhlamur çayı

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Havuçları rendeleyip üzerine ilave edin. Ilık olarak ıhlamuru da içine ekleyin. Unu vanilya ile kabartma tozunu eleyin ve bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Parça çikolataları da üzerine ekleyin. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.
