



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

1 Su bardağı rendelenmiş havuç
1 Su bardağı şeker
5 Adet Keskinöğlü yumurta
2-5 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 Paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya

Yumurta ve şekeri derin bir kabın içinde köpürüp beyazlaşınca kadar mikser yardımı ile çırpın. Sıvı yağ, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyip çırpmaya devam edin. 1 su bardağı rendelenmiş havucu da ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Kek kalıbını yağladıktan sonra hazırlamış olduğunuz harcı kalıba dökün. 180°C fırında 35 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın.

