



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PORTAKALLI KEK

Yarım su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 adet portakal
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı margarin

Şekeri, sıvıyağı, yoğurdu ve yumurtaları bir kaptaki karıştırıyoruz. Daha sonra havucu ve portakalı rendeleyip portakalın suyunu da sıktıktan sonra diğer malzemelerle birlikte karıştırıp tepsimize döküyoruz. Yaklaşık 180 derecelik fırında kekimizi pişiriyoruz.