



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARÇINLI KEK

<https://migros.com.tr>

- 1 adet havuç
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ

1. Havucu soyun ve rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
2. Şeker ve oda sıcaklığındaki yumurtayı krema kıvamına gelene kadar çırpın.
3. Daha sonra sırasıyla vanilin, sıvıyağ, yoğurt, un, kabartma tozunu ekleyin, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın.
4. Karışım kıvama gelince havuç ve tarçını ekleyerek karıştırmaya devam edin.
5. 180 derece öncede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
6. Fırından almadan önce kürdanla içinin pişip pişmediğini kontrol edin, pişmişse soğuduktan sonra servis edin.

