



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU TARÇINLI KEK

### Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı YONCA Kanola Yağı
- 1 su bardağı kırılmış ceviz.

### Hazırlanış:

Yumurtaları ve şekerini çirpin, ardından vanilyayı ekleyin. Sonra sırasıyla rendelediğiniz havuçları, YONCA Kanola Yağı'nı, kabartma tozunu ve unu ilave edin. En son olarak tarçın ve cevizi koyun. Malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra elde ettiğiniz karışımı kek kalıbına boşaltıp 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.