



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU TARÇINLI KEK

Merve Kocaman

1 su bardağı yağ
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı tarçın
yarım su bardağı dövülmüş ceviz
2 tane orta boy havuç
aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ile şekeri iyice derin bi kapta çırpın.içine sıvıyağı koyun daha sonra havucu rendeleyip koyun.cevizleri iyice dövü karıştırın malzemeleri en son kaabrtma tozunu ve vanilyasını döküp çırpın. Ben borcamda yapıyorum eğer isterseniz kek kalıbında yapabilirsiniz malzemeleri dökeceğiniz kabı yağlayıp karışımı içine dökün önceden ısınmış 180 derece fırına atın.