



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU TUZLU KEK

2 adet havuç  
3 adet yumurta  
Yarım kalıp beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı süt  
Yarım paket margarin  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı un

Havuçlar iri rendelenir. Peynir ezilir. Margarin eritilir. Yoğurma kabına yumurtalar kırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, iyice karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare keserek servise sunulur.