



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ZENCEFİLLİ KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı havuç rendesi
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
3 su bardağı un

Yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine yoğurt, havuç ve yağ katılır. Sonra diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.
