



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.

---