



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA HAVUÇLU KEK

2 adet yumurta  
1,5 çay bardađı pudra řekeri  
1 adet iri havuç  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
3 orba kaşığı yoğurt  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
2 su bardađı un

Önce havuç ince rendelenir, bir kenara bırakılır. Yumurta ve şeker mikserle 3 dakika kadar çırpılır. Üzerine yağ, yoğurt, tarçın, kabartma tozu, rende havuç ve un eklenir karıştırılır. Tepsiye ufak pasta kağıtları yan yana dizilir. İlerine hazırlanan harç yarısına kadar doldurulur. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)



Fotođraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021