



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI HAVUÇLU KEK

2 su bardağı rende havuç
3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı mısır nişastası

Evvla havuçlar rendelenir. Karıştırma kabına yumurtalar, pudra şekeri konur. Çırpıcıyla bir kaç dakika çırpılır. Yumuşak tereyağı ve su eklenir. Biraz daha çırpılır. Nişasta, kabartma tozu, vanilya eklenir, karıştırılır. Havuç rendesi ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür, düzeltilir. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.