



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ HAVUÇLU KEK

Burcu Akçakaya

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2/3 su bardağı pekmez
- 1/3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı un
- 2 adet orta boy havuç rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz

3 yumurta ve toz şekeri mikser yardımıyla derin bir kasede çirpin. Sonra içerisine sıvıyağ ekleyip çırpmaya devam edin. Unu eleyerek ekleyin. Sonra havuç rendesini pekmezi kabartma tozunu tarçını cevizi ve limon kabuğu rendesini de ekleyerek çirpin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış 170 C fırında yaklaşık 30-35 dk. pişirin. Fırından çıkardıktan sonra servis tabağına kek kalıbını ters çevirerek soğumasını bekleyin. İsterseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

