



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ HAVUÇLU KEK

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
2 adet rendelenmiş havuç
4 yumurta
2 adet portakal kabuğu rendesi
2 su bardağı şeker
1 ay bardağı su
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 portakalın suyu
İstenirse kakao ya da çikolata parçaları

Yumurta ve şekerini 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, su ekleyip ırpırmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Portakalın suyunu ve kabuğunu ve irice doğranmış ceviz ilerini, isterseniz de çikolata parçalarını karıştırıp üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. Bu şekilde 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Fırından ıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekerini serpip ikram edin.