



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2,5 Su Bardağı un
- 2 Avuç ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1,5 Çay Kaşığı Bahar
- 4 Adet yumurta
- 2,5 Su Bardağı rendelenmiş havuç
- 1 Su Bardağı şeker

Yumurta ve şekerini bir kaba koyup beyazlaşınca kadar çırpınız. Çırpıktan sonra daha önceden ocakta eritip ılıttığınız margarin ekleyip karıştırınız. Üstüne unu ve kabartma tozunu da ekleyip çırpın. Daha sonra havucunu, cevizin ve baharını da ekleyip bir kaşık yardımıyla karıştırın. 180 derece fırında 30-35 dk pişiriniz.