



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE HAVUÇLU KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı havuç
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu

3 yumurtayı bir geniş bir kaba kırıp 1 su bardağı şeker ekleyin. Karışım beyaz oluncaya kadar mikser ile karıştırın. Daha sonra diğer malzemelerin tümünü ekleyin. Yeteri kadar karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serdiğimiz kek kalıbının içine boşaltın. Önceden ısıttığınız 160 derece fırına koyun. Pişme süresi 45 dakika kadardır.

