



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DÖRT KEK

6 adet yumurta  
2 su bardağı pudra şekeri  
1 su baağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı süt  
2 paket vanilya  
2 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
1 adet iri havuç  
1 çorba kaşığı kakao  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı fındık

Yumurtalar karıştırma çanağına kırılır. Üzerine pudra şekeri eklenir ve mikserle 3-4 dakika çırpılır. Süt, yoğurt ve sıviyağ eklenir, kısa süre dada çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Kaşıkla kısa süre karıştırılır. Elde edilen kek hamuru 4 ayrı kaba konur. İlk hamura ince rendelenmiş havuç, ikinci hamura kakao, üçüncü hamura ince çekilmiş fındık ve dördüncü hamura kuru üzüm eklenir. Hepsi ayrı ayrı karıştırılır. 4 adet küçük kek kalıbı yağlanır. Hazırlanan kek harçları dökülür. Bir tepsiye konur. 160 derece fırına verilir. Yaklaşık 45 dakika pişirilir. Servis tabaklarına ters çevrilir.