



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

Emine Beder

4 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı iğindık veya ceviz (iri dövölmüş)
2 su bardağı havuç rendesi
1/2 çorba kaşığı tarçın

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşp köpörene dek çırpalım. Sıvı yağı ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, tarçını, vanilyayı ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Havuç rendesini, iri dövölmüş fındığı ekleyip karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıllı fırında pişirelim.