



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI HAVUÇLU KEK

400 gr şeker
250 gr un
100 gr margarin
50 gr sıvı yağ
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı haşhaş
100 gr ufalanmış ceviz
5 gr kabartma tozu
2 adet havuç rendesi

Yumurta ve şekeri mikserde 3-4 dakika çırpın ve kabartın. Margarin benmari usulü eritip sıvı yağla beraber tarçın ve haşhaşı yumurtalı karışımına ilave edin ve karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Hamura son olarak rendelenmiş havuç ve kırık cevizleri ilave edip karıştırın. Yağladığınız ve unladığınız kek kalıbına dökün ve fırına koyun. Önceden ısıttığınız 160 derecelik fırında yaklaşık bir saat pişirin. Keki kalıptan çıkarın.

