



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI HAVUÇLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı haşhaş
2 havuç
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri bir kâbın içinde iki dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin, kuru malzemeyi de ilave edin. Kavrulmuş haşhaş ile rendelenmiş havucu katın. Bu karışımı yağlanmış ve un serpilmiş kalıbın içine dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekin üzerine kakao eklenmiş bir su bardağı süt döküp çekmesini bekleyin.

Not: Üzerine sütlü karışım dökmeden de hazırlanabilir.