



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ EZMELİ KEK

- 2 adet kalın havuç
- 1 su bardađı Őeker
- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı su
- 1 adet limon kabuđu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 büyük çay bardağı sıvıyağ
- 2 su bardađı un

nce havuçlar soyulur ve kabaca doğranır, tencereye aktarılır. zerine su ve Őeker ilave edilir. YumuŐayana kadar piŐirilir. Sonra blenderden geçirilerek ezilir. Yumurtalar ukur bir kaba kırılır. Mikserle iyice çırpılır. Sonra havuç ezmesi ve diğer malzemeler ilave edilir. Tahta kaŐıkla alt-st ederek karıŐtırılır. Güzelce yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50-55 dakika piŐirilir.