



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BALLI KEK

3 adet yumurta
1 ay bardağı bal
2 adet havuç
1 ay bardağı demli çay
1 ay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
2 orba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı un

Önce tereyağı eritilir ve ılımaya bırakılır. Yumurtalar kırılır, bal, demli çay ve tereyağı eklenir ve bir çırpıcıyla iyice çalkalanır. Elenmiş un, karbonat, kabartma tozu ve rendelenmiş havuç katılır. Al-üst ederek karıştırılır. Harç yağlanmış kek kalıbına dökölür. 165 derece fırında 1 saat pişirilir.