



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet havuç
- 1 su bardağı kırılmış ceviz
- 1 yemek kaşığı tarçın

Havuçları yıkayıp soyun ve rendeleyin. Bir kenara alıp sularını salmalarını bekleyin ve sıkın. Cevizleri irice dövün.

Yumurta ve şekeri çırpma kabında köpük köpük olana kadar çırpın.

İçine sütü ve suyu yağı ilave edin ve karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyin. Un miktarını kıvama göre ayarlayabilirsiniz.

Kek hamuruna tarçın, ceviz ve havucu ekleyin ve tahta bir kaşıkla bir kez daha hafifçe karıştırın.

Kek kalıbını yağlayıp unladıktan sonra karışımı kalıba dökün.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Keki fırına verin. Kapağını ilk yarım saat hiç açmayın.

