



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

75 Gr Sana Hamurışı
1,5 Bardak toz řeker
1 Bardak YOĐURT
2 Paket kabartma tozu
1 Tatlı Kaşığı toz tarçın
3 Adet yumurta
1 Bardak kıyılmış ceviz
5 Adet orta boy havuç
1 Paket vanilya

Yumurta ve şeker çırpılıp yoğurt, yağ, rendelenmiş havuçlar ve ceviz de eklenir. Ardınca un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın da eklenip boza kıvamına gelince kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 40-45 dk pişirilir.



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.04.2023