



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU ESMER KEK

- 3 adet yumurta
- 2 adet orta boy havuç
- 1 küçük paket bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 su bardağı un

Önce yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine yoğurt ve yağ katılır. Kısa süre karıştırdıktan sonra eritilmiş çikolata ve diğer malzemeler katılır. Pürüz kalmayacak şekilde karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.