



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇLU İRMİKLİ KEK

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı un  
1 su bardağı irmik  
1 paket vanilya  
2 havuç  
1 su bardağı süt

Yumurta ve şekeri 4 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağı, unu, irmiği, vanilyayı ekleyip karıştırın. Havucu rendeleyip bu karışımın içine alın. daha sonra dikdörtgen bir kabın içine döküp 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine 1 su bardağı süt ekleyip çektirin. Daha sonran dilimleyip servis yapın.

---