



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 adet büyük boy havuç
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
2,5 - 3 su bardağı kadar un

Öncelikle şekeri ve yumurtaları derin bir kaptan iyice çırpın. Daha sonra üzerine sıvı malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri de kendi içinde karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin. Havuçları rendeleyip karışımın içine koyun. Tarçınla tatlandırıp yağlanmış kek kalıbına dökün ve 180 derecede 30 dakika pişirip fırından alın. Servis yaparken üzerine pudra şekerini döküp ikram edin.