



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

<https://migros.com.tr>

2,5 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı muskat
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı kahverengi şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
3su bardağı rendelenmiş havuç

Fırını 175 C ye ayarlayın. Baton kek kalıbını hazırlayın. Un, kabartma tozu, karbonat, tuz, tarçın ve muskatı eleyerek bir kapta karıştırın. Yumurtaları ve şekerleri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yavaşça çırparken bir yandan sıvıyağı ekleyin.

