



## HAVUÇLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta  
150 ml sıvı yağ  
225 gr toz şeker  
150 gr un  
2 orta boy rendelenmiş havuç  
3 yemek kaşığı iri çekilmiş ceviz  
1 portakal kabuğu rende  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tarçın

Yumurta ve şekeri çırpın. Sıvı yağı ilave edip çırpıma devam edin. Un, vanilya, pudra şekeri, gıda boyası ve kabartma tozunu karıştırarak çırpılmış yumurta karışımına ilave edip karıştırmaya devam edin. Portakal kabuğu rendesi, tarçın, cevizi ekleyin. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına karışımı boşaltın. 180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Pudra şekerini az su ve gıda boyası ile karıştırarak turuncu glaze hazırlayın ve kekin üzerine sürün. Bala batırılmış cevizlerle dekore ederek servis edin.

