



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU KEK

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

Karıştırma kabına yumurtayı kırın. Üzerine toz şeker ekleyip çırpın. Üzerine sıvıyağ, unu 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ekleyip tekrar karıştırın. Ceviz ve rendelenmiş havuç ekleyin. Karışımı kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Sosu için tencereye 2 su bardağı sütü alın. Üzerine 1.5 su bardağı toz şeker, 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı nişasta ve 1 paket vanilya ilave edin. Sosu devamlı karıştırarak bir sos elde edin. Kekini piştikten sonra kalıbından çıkartın. Servis tabağına keki alın. Üzerine sosu dökün.

