



HAVUÇLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı havuç posası
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı ceviz
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaları ve şekerini, rengi beyazlayana kadar çırpın.

Yağı ilave edin.

Un, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin.

Elenmiş malzemeyi yumurtalı karışıma ekleyin.

En son havuç rendesini karıştırın.

Dibine yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamuru döküp önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

