



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı toz şeker
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz
2,5 su bardağı havuç
Üzeri için:
Pudra şekeri
Havuç şeklinde şekerleme

İlk olarak yumurta ve şekerimizi geniş bir kaptaki köpürene kadar çırpıyoruz.

Sonra sıvıyağını, tuzunu, vanilyasını ve tarçını katıp biraz daha çırpıyoruz.

En son olarak kabartma tozunu, unu, havucu ve cevizi ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırıyoruz.

Yağlanmış olduğumuz yuvarlak borcamımıza hamurumuzu döküyoruz ve 180 derece 30-35 dk kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra üzerine pudra şekerini ve şekerlemelerini koyup servis yapabilirsiniz.

