



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

www.takita.com.tr

- 4 yumurta (200 gr)
- ½ su bardağı zeytinyağı (65 gr)
- 2 su bardağı Formtat 60 (400 gr)
- 3 su bardağı un (360 gr)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz (100 gr)
- 1 tatlı kasığı limon kabuğu rendesi
- 3 su bardağı rendelenmiş havuç (600 gr)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 tatlı kasığı tarçın

Havuçlar ince rende ile rendelenir, ceviz dövülür, fırın 175°C'ye ısıtılır. Yumurta ve Formtat 60 iyice çırpılır. Erimsiz yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz ve limon kabuğu rendesi konulur.

Elenmiş un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın önce ayrı bir kaptaki karıştırılarak ilave edilir ve tekrar mikser ile yavaşca karıştırılır.

Kek kalıbı yağlanarak hazırlanan karışım kalıba bosaltıp ısıtılmış olan fırında 40-45 dakika pisirilir. Soguduktan sonra kalıptan çıkartılıp dilimlenerek servis yapılır.

