



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

- 2 su bardağı şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı havuç
- 1 su bardağı ceviz
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtaları ve şekeri, şeker eriyinceye kadar çırpın. Yağı ekleyin ve çırpıma devam edin. Un, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaba eleyin. Limon kabuğu, ceviz ve havuç rendesini ekleyin. Çırpıtığınız yumurta, şeker ve yağı karışıma ekleyerek biraz daha karıştırın. Katı yağ ile yağlayıp, un serptiğiniz kalıba dökün ve 180 derecede yaklaşık 40 dakika kadar pişirin.

