



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU KEK

3 yumurta  
2.5 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt  
½ su bardağı sıvı yağ  
2 orta boy havuç  
1 tatlı kaşığı tarçın  
½ çay bardağı kırılmış ceviz  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Geniş bir kaba yumurta ve şekeri alın ve köpürene kadar yaklaşık 5 dakika çırpın.

Süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin.

Tarçın, rendelenmiş havuç ve kırılmış cevizleri karışıma ekleyin ve iyice çırpın.

Son olarak elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin. Silikon bir spatula yardımıyla karışımı aşağıdan yukarı olacak şekilde karıştırın.

Karışımı yağlanmış fırın tepsisine alın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

