



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 adet orta boy havuç
2,5 su bardağı un
İsteğe göre 1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 yemek kaşığı tarçın (silme)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Havuçlu kek tarifinde ceviz ve tarçını isteğe göre kullanabilirsiniz. Fakat tarçın ve havuç birlikte kullanıldığında daha lezzetli oluyor.

Havuçlu cevizli kek için öncelikle havuçları yıkayın ve rendeleyin. Suyunu ayırın.

Derin bir kapta yumurta ve şeker mikser ile köpük köpük olana kadar iyice çirpin. Süt ve sıvı yağı da ilave ederek karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilya elenerek eklenir. Kıvamına göre un miktarını ayarlayın. Son olarak havuç, tarçın, cevizi de ekledikten sonra karıştırın.

Kek kalibınızı margarinle iyice yağlayın. Ardından karışımı kalıba dökün.
180 derecede önceden ısıtılmış fırınıza göre pişirin. Havuçlu kek hazır.

Not: Keki fırına sürdükten sonra ilk yarım saat fırının kapağını açmayın. Kürdanla piştiğini kontrol ettikten sonra soğumaya bırakın. Soğumadan çıkarırsanız parçalanabilir. Keki üzerine pudra şekeriyle ya da çikolata sosuyla süsleyebilirsiniz.

