



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yağ
3 su bardağı un
2 su bardağı rendelenmiş havuç
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
4 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle toz şeker ve yumurtayı derin bir kabın içinde çırpın. Üzerine yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Karıştırıp, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Tüm malzemeyi çırpın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp, malzemeyi boşaltın. 180 derece fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Ayrı bir yerde pudra şekeri ve limon suyunu çırpıp, kekin üzerine gezdirin. Soğuyunca, dilimleyerek servis yapın.

