



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HAVUÇLU KEK

4 adet oda sıcaklığında yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 tatlı kaşığı tarçın  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı rendelenmiş havuç  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
Üzeri için:  
Pudra şekeri  
Havuç dilimleri

Yumurta ve toz şekeri derin bir kaptan 3-4 dakika çırpın. Sıvı yağ ve tarçın ilave edip, çırpıma devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilya katın. Havuç, ceviz ve rendelenmiş limon kabuğu ekledikten sonra tüm malzemeyi iyice karıştırın. Keki kolay çıkması için kalıbın içini yağlayıp, unlayın. Karışımı kalıba boşaltın ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Fırından çıkardığınız keki soğutun ve üzerine pudra şekeri serpip, ince havuç dilimleri ile süsleyin.

