



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı erimiş yağ
- 2,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 3 su bardağı ince rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz

Ortası delik yuvarlak kalıp yağlanır, unlanır.

Havuçlar kazınip ince rendelenir, ceviz dövülür, fırın ısıtılır.

Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır.

Erimiş yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur.

Elenmiş un ilave edilir karıştırılır.

Kaliba boşaltılıp orta ısıli fırında 40- 45 dakika pişirilir.

Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır.

[ML® Royal Kek için tıklayın](#)

[ML® Madlen Kek \(görsel\)](#)



Fotoğraf "numara" tarafından gönderildi. 26.09.2017