



HAVUÇLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
1 kâse havuç rendesi
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 yemek kaşığı tarçın

Havuçlu kek tarifi için öncelikle yumurta ve şeker iyice çırpılır. Ardından süt, sıvı yağ ve diğer malzemeler sırasıyla eklenir. En son havuç, ceviz ve tarçın ilave edilir. Tahta kaşıkla son kez karıştırılır ve margarinle yağlanmış kek kalıbına dökülür. Kek 170-180 derece ısıtılmış fırında pişmeye bırakılır.

