HAVUÇLU KEK

3 tane yumurta
3 adet orta boy rendelenmiş havuç
1 su bardağı kadar ince çekilmiş ceviz içi
1 su bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı kadar süt
1 su bardağı ile toz şeker
2,5 su bardağı silme un
1 orta boy rendelenmiş limon kabuğu
1 tatlı kaşığı ile tarçın
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
Kek kalıbını yağlaması için:
1 yemek kaşığı ile tereyağı
1 tatlı kaşığı ile un

Karıştırma kabına yumurta ve toz şekeri mikser yardımıyla hızlıca çırparak karıştırın.
Ayçiçeği yağını, sütü, rendelenmiş limon kabuğunu ve havuçları ilave ettikten sonra çırpma işlemini devam edin.
Kekinizin daha iyi kabarması için; elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını kattıktan sonra ceviz içini karışımın içine ilave edin.
Karıştırma işlemine devam edin.
Kek kalıbını tereyağı ile yağladıktan sonra kekinizin . kalıptan daha kolay ayrılması için yağladığınız kek kalıbının her yanına un serpin.
Hazırlamış olduğunuz o kek harcını kalıba dökün.
Bir spatula ile üzerini düzeltin.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kekinizi Ortalama 40 dakika kadar pişirin.
İçini çekmesi için dinlendirdikten sonra keki kalıbından çıkararak dilimleyerek sevdiklerinize servis edin.