



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı
1 çay bardağı yoğurt
2 orta boy havuç
1 su bardağı ceviz içi
2 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Bir kabin içinde yumurta ve şeker çırpılır. Ardından sıvı yağ, yoğurt, iri rendelenmiş havuç ve tarçın ilave edilip tekrar çırpılır. En son iri kırılmış ceviz, elenmiş un ve kabartma tozu eklenip tahta kaşıkla karıştırılır ve yağlanmış kalıba dökülür.

175 derecede önceden ısıtılmış fırında 25- 30 dakika kontrollü olarak pişirilir. Üstü kızarıncaya ve kürdan batırarak sağlaması yapıp piştiği anlaşılır. Dilimlenmesi için soğuması beklenir.

