



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

4 adet yumurta
2.5 su bardağı un (kepek unu tercih ediniz)
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 adet rendelenmiş elma
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

4 adet yumurtayı şekerle beyazlaşana kadar çırpın. Yağı ekleyerek çırpmaya devam edin. Sonra sıra ile un, havuç, elma, tarçın, ceviz, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Daha önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.