



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 0.5 Su Bardağı
Un 3 Su Bardağı
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Ceviz 1 Su Bardağı
Havuç 3 Adet
Portakal 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket

Havuçları 1 su bardağını dolduracak şekilde rendeleyin. Cevizleri 1 su bardağını dolduracak şekilde mikserden geçirin.

Çukur bir kaba önce yumurtaları kırın ve köpürene kadar çırpın. İçine toz şekeri ilave edip çırpma işlemine devam edin. Kabi kenara alın.

Başka bir çukur kabın içerisine un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin.

Kenara aldığınız çırpılmış yumurta ve şekerli karışımı yavaşça unlu karışıma dökün ve yoğurun.

Zeytinyağını ilave edin ve karıştırma işlemine devam edin. Toz tarçın, havuç ve cevizi kaba ekleyin. Portakalın ise kabuğunu kaba rendeleyin. Bir kaşık yardımıyla kaptaki karışımı iyice karıştırın.

Kek Kalıbının Hazırlanması: COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdını çemberin altına yerleştirin ve kenarlarını çemberi kapsayacak şekilde içeriye doğru kıvrın.

COOK Alüminyum Folyo'yu yağlı pişirme kağıdı ile sardığınız çemberin altına yerleştirin ve aynı şekilde çemberi kapsayacak şekilde içeriye doğru kıvrın. (Bu yöntem ile yağlı pişirme kağıdının arasında karışımınız akmayacak ve tepsiniz kirlenmeyecektir.)

Hazırladığınız kek kalıbında sadece çemberin kenarlarını çok az zeytinyağı ile yağlayın. Kalıbın içerisine hazırladığınız kek harcını boşaltın.

Daha önceden 200°C ısıttığınız fırına keki yerleştirin ve 180°C de 30 dakika pişirmeye bırakın.

Kekin biraz soğumasını beklerseniz kalıptan çıkarma işlemi daha kolay gerçekleştirebilirsiniz. Öncelikle alüminyum folyoyu dışarıya doğru kıvrın. Daha sonra çemberi yavaşça kenarlarından tutarak yukarıya doğru çekin. Kek hiç bozulmadan yağlı pişirme kağıdının üzerinde kalacaktır. Keki istediğiniz şekilde servis edebilirsiniz.



