



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU KEK

<https://cook.com.tr>

Un 1.5 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı  
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı  
Karbonat 1 Çay Kaşığı  
Tarçın 2 Tatlı Kaşığı  
Zencefil 1 Tatlı Kaşığı  
Ceviz 1 Su Bardağı  
Havuç 7 Adet  
Yumurta 4 Adet  
Kabartma Tozu 1 Paket  
Vanilya 1 Paket  
Sıvı Yağ 1 Su Bardağı

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çirpin. Sıvıyağı da ilave edip çırpmaya devam edin. Daha sonra un, kabartma tozu, vanilya, karbonat, tarçın ve zencefili de eleyerek yumurtalı karışıma ilave edin. Bu sefer mikserle değil, tahta bir spatula yardımıyla iyice karıştırın. Karışıma rendelenmiş havuç ve ufalanmış cevizleri de ilave edip karıştırmaya devam edin. Kek karışımını yağlayıp, biraz un serptiğiniz 23cm.lik kek kalıbına dökün. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin. İlk 20 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayın. Kek ilk anda çok kabarıyor ama sonra düzeliyor düz bir görüntü alıyor. Piştiğinden emin olmak için kekin ortasına bir çöp şiş ya da kürdan batırın. Çıkan kürdan temizse kek pişmiş demektir. Havuçların etkisiyle ıslak bir kek oluyor. Ilıdıktan sonra arzu ederseniz, kekin üzerine hazır çikolata sos da döküp servis yapabilirsiniz.

