



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz zencefil (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı ceviz (isteğe bağlı, iri kıyılmış)

Derin bir karıştırma kabında yumurta ve toz şekeri, şeker eriyene kadar mikserle çırpın. Karışımın beyazlaşıp köpürmesi gerekiyor.

Çırpılan karışıma sıvı yağı ekleyin ve tekrar karıştırın.

Un, kabartma tozu, vanilin, tarçın ve isteğe bağlı zencefili ayrı bir kapta eleyin. Daha sonra bu kuru karışımı sıvı karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla yavaşça karıştırın.

Rendelenmiş havuçları ve isteğe bağlı cevizleri karışıma ekleyin. Hafifçe karıştırarak malzemelerin birbirine iyice karışmasını sağlayın.

Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Keki pişip pişmediğini kürdan testi ile kontrol edebilirsiniz. Kürdan temiz çıkıyorsa, kekiniz hazır demektir!

Fırından çıkardıktan sonra keki 5-10 dakika kadar dinlendirin. Dilimleyip çay veya kahve eşliğinde servis edin.

