



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

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

- 1 su bardağı süt
- 3 adet orta boy yumurta
- 1 kupa toz şeker
- İsteğe göre yarım çay bardağı ceviz
- 1 su bardağından bir parmak az sıvıyağ
- 1 adet rendelenmiş orta boy havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 su bardağı elenmiş un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Havuçlu kek tarifi için öncelikle tüm malzemeleri hazırlayın ve unu mutlaka eleyin. Ardından yumurta ve şekeri iyice çirpin. Yumurtaların oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Yumurta ve şeker iyice karıştıktan sonra diğer malzemeleri de ekleyin ve güzelce çirpin. Ceviz sevenler ceviz de ekleyebilir. Margarinle yağlanmış kek kalıbına karışımı dökün ve fırınınızın ayarına göre 45-50 dakika pişirin. Havuçlu tarçınlı kek hazır.

