



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

'İssız Adam' fımınden

- 3 adet orta boy havuç (rendelenmış)
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 ay bardağı ceviz (isteğe bağlı, ufalanmış)

Bir karıştırma kabında yumurta ve şekeri mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Karışım açık sarı bir renk almalı.

Sıvı yağı ve sütü ekleyip karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu, vanilin ve tarçını karıştırın. Bu kuru karışımı yavaş yavaş sıvı karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Rendelenmış havuçları ve cevizleri karışıma ekleyin, spatula yardımıyla nazıkçe karıştırın.

Karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dkn. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

Krdan testi yaparak piştiğini kontrol edin.

Kekiniz soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin. zerine pudra şekeri serpebilir veya krema ile süsleyebilirsiniz.