



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU KEK

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 adet rendelenmiş elma
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta, yağ ve şekeri iyice çırpın. Sonra sıra ile un, havuç, elma, tarçın, ceviz, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. 150-175 derecede 45 dakika pişirin.

[ML® Anakonda için tıklayın](#)
