



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU KEK

1/2 SU BADAĞI CEVİZ İÇİ  
2 SU BADAĞI RENDELENMİŞ HAVUÇ  
1 SU BADAĞI ŞEKER  
4 YUMURTA  
1/2 SU BADAĞI UN  
1 PAKET KARBONAT

YUMURTA VE ŞEKER BEŞ DAKİKA ÇIRPILIR. DİĞER MALZEMELER KATILIP KARIŞTIRILIP YAĞLANMIŞ  
TEPSİYE DÖKÜLÜR. SONRA FIRINA VERİLİR.

[ML® Nisan Keki için tıklayın](#)

---