



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU KEK

1 su bardağı havuç rendesi  
2 yumurta  
yarım su bardağı çekilmiş ceviz  
1 çorba kaşığı tarçın  
1 paket bakiing powder  
1 su bardağı şeker  
1.5 su bardağı un  
yarım su bardağı çiçek yağı veya mısır özü yağı  
1 çorba kaşığı kakao  
1 limon

Yumurta, şeker çırpılır. Havuç, ceviz, tarçın, sıvı yağ, kakao, limon, bakiing powder ilave edilip karıştırılır. Un ilave ettikten sonra yağlanmış, unlanmış kalıba dökülür. Fırında pişirilir.