



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

Malzemeler:

- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı haşhaş
- 2.5 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet vanilya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Yumurta şekerle çırpılır, yağ ilave edilir. sırası ile rendelenmiş havuç, haşhaş, ceviz, tarçın, eklenip çırpılarak karıştırılır. Daha sonra un, kabartma tozu, vanilya elenerek hazırlanan karışıma eklenerek hamur kek kıvamına hazırlanır. Yağlanmış kek kalıbına dökülüp önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına konulur, 10-15 dk. Sonra ısı 170 dereceye düşürülerek 25 dk pişirilerek üzerine pudra şekeri elenerek servis yapılır.
