



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

4 yumurta
350 gr esmer şeker
200 gr sıvı yağ
300 gr rende havuç
400 gr un
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
1 paket vanilya
arzu ederseniz 150 gr irice dövülmüş ceviz

Şeker ve yumurtayı mutfak robotunda çok iyi çırpın. Daha sonra kalan malzemeleri sırasıyla ilave edin ve 45 dakika 175 derece ısıtılmış fırında pişirin (dondurma ile servis yapabilirsiniz)
