



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

Malzeme:

3 adet yumurta
350 gram toz şeker
160 gram Bizim Ayçiçek Yağı
250 gram yoğurt
100 gram dövülmüş ceviz
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
180 gram rendelenmiş havuç
350 gram Bizim Mutfak Un
Süslemek için :
75 gram krem peynir
1 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Tüm malzemeleri sırasıyla bir kaba alın. Önce yavaş sonra hızlı bir biçimde karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını, yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 25 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, süsleme amacıyla, dekor malzemelerini karıştırın ve süsleme torbalarıyla ya da bir kaşık yardımıyla havuçlu kekin üstünü süsleyin ve servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Keki pişip pişmediğini keke bıçak batırarak anlamamız mümkün, bıçağa kek karışımı bulaşıyorsa henüz pişmemiş demektir.