



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇLU KEK

2 su bardağı ince rendelenmiş havuç  
1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
3 çorba kaşığı krem peynir  
yarım su bardağı sıvıyağ  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı margarin  
Süsü için;  
tarçın  
Toz şeker

1 Su bardağı unu, 2 adet yumurtayı, 1 su bardağı toz şeker ve kabartma tozunu genişçe bir kaba alın. Mikserle yaklaşık, 5 dakika çirpin, yarım su bardağı sıvıyağı, 3 çorba kaşığı krem peyniri ve 2 su bardağı ince rendelenmişhavucu ekleyin. 2 dakika düşük ayarda çirpıp margarinle yağlanmış kalıba dökün. 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Üzerine tarçın ve toz şeker serpip servis yapın.

[ML® Havuçlu Kek için tıklayın](#)