



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

4 adet yumurta
300 gr. Rendelenmiş havuç
200 gr. Toz şeker
200 gr. Rendelenmiş badem
1 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi

Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarıları şekerle karıştırın. Yumurta akları ve limon suyu hariç bütün malzemeyi üzerine ilave edin. İyice karıştırınız. Yumurtanın ak kısmını da hamura katıp sıcak fırında pişiriniz. Pişirdiğiniz kekin üzerine limon suyunu bir miktar pudra şekeri ile karıştırıp sürünüz.