



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU KEK

2 adet yumurta,  
1 adet büyük boy havuç rendesi  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı yoğurt  
3 su bardağı un  
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık  
2 çorba kaşığı kakao, 2 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1/2 adet limonun suyu ile birlikte  
1 su bardağı sıvıyağ

Yumurtaları, tozşeker ile iyice çırpıp, kalan malzemeye karıştırılır.

Kek kalıbını yağlayıp, hazırladığımız karışımı içine boşaltılır.

Orta ısıda fırında pişirilir.

Kibrit çöpü sokarak, pişip pişmediğini anlayalım. Kibrit çöpü kuru çıkıyorsa, pişmiş demektir.

Pişen kekimizi fırından çıkartıp, soğutalım ve dilimleyerek, servis yapalım.

Not: Arzu edenler, kekin içine çekirdeksiz sarı üzüm koyabilirler.

---