



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet havuç
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı çekilmiş ceviz

Kekimize başlamadan önce ilk olarak havuçları rendeliyoruz. Ardından yumurta ve şekerle mikserle iyice çırpın. Oda sıcaklığında sana hamurışı ve sütü ilave edin. Rendelenmiş havuç, ceviz, tarçın ve unla birlikte kabartma tozunu da ilave edip karıştırın. Margarinle yağlanmış kek kalıbına hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin. Dilimleyerek servis yapın.