



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

- 25 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 aę kaşığı haşhaş
- 125 Gram toz şeker
- 1 ay Bardağı sıvıyağ
- 3 Su Bardaęı un
- 1 Adet rendelenmiş havuç
- 3 Adet yumurta
- 1 su bardaęı ceviziçi
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın

Öncelikle yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içerisinde iyice beyazlaşana kadar karıştırınız. Daha sonra Sana Hamurışını, ceviziçini, rendelenmiş havucu, haşhaşı, ve tarçını ve unu da ekleyerek malzemeyi iyice karıştırınız. son olarakta 1 paket kabarta tozunu da ekleyerek yağladığınız fırın tepsisine karışımı dökünüz. Soğuk fırında yaklaşık 15 dakika pişireceğiniz keki ister ılık ister soğuk ikram edebilirsiniz.