



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Bardak sıvı yağ
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Bardak şeker
- 1 Bardak havuç rendelenmiş
- 3 Bardak un
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu

Önce şeker ve yumurta köpük olana kadar çırp. Havucu un, kabartma tozunu tarçın, sıvı yağı bu karışıma ilave et. Kek kalıbımızı sana margarinle yağlayıp keki boşaltın. 180 derece fırında pişirin. piştiğini kürdan batırıp yapışmazsa anlarsınız.