



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU KEK

Melikgazi Belediyesi

- 5 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket erimiş margarin
- 1 paket çay bardağı sıvı yağ
- 1 bardak rendelenmiş havuç
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- ½ limon suyu
- 1 paket vanilya

Şeker ve yumurta çırpılır. koyu kıvama gelince margarin, sıvı yağ, süt eklenir. Un, kabartma tozu, vanilya, tarçın, ceviz, limon suyu ilave edilir. Yağlanmış tepsiye dökülerek 175derece fırında pişirilir. Soğuyunca krem şanti ile süslenir.

