



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
2 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı rendelenmiş havuç
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Portakal ve limon kabuğu rendesi
2 su bardağı un

Yumurta ve toz şeker iyice çırpılıp sıvı yağ ve havuç rendesi ilave edilir. Son olarak kabartma tozu, ceviz, portakal ve limon kabuğu rendesi ve un eklenip iyice karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür ve orta derecedeki fırında pişirilir.