



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon suyu
- 2 rendelenmiş havuç

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte eleyip bu karışıma katın. Son olarak rendelediğiniz havuçları ekleyip boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu sıkıp karışımından 3 çorba kadarıyla karıştırıp üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akacaktır. Bu şekilde her yerinde değil, arada ağza gelen limonlu güzel bir tat olacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kek soğuyunca servis tabağına alın, üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.