



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PEKMEZLİ KEK

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
2 çay bardağı pekmez
2 adet rendelenmiş havuç
4 yumurta
2 adet portakal kabuğu rendesi
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 portakalın suyu
İstenirse kakao ya da çikolata parçaları

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine yağ, pekmez ve su ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Portakalın suyunu, kabuğunu ve irice doğranmış ceviz içlerini isterseniz çikolata parçaları ekleyip karıştırın. Üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. Bu şekilde 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.

