



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU VE TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet büyük boy havuç rendesi
3 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı un

Yumurta ile şekeri mikserle karıştırın. Sıvı yağı ve vanilyayı ilave edin. Düşük ayarda biraz daha karıştırdıktan sonra havuç rendesini, kabartma tozu ve son olarak unu ilave edip hamur kıvamına getirin. Kek kalıbını yağlayıp unladıktan sonra kalıba dökün. Önceden ısıtılmış fırında 190 derecede 40 dakika pişirin. İsterseniz servis sırasında üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz.

