



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARÇINLI KEK

3 yumurta
2,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 adet havuç
1 su bardağı ceviz
1 yemek kaşığı tarçın

Havuçlarımız rendeledikten sonra suyunu sıkalım.
Kabımızın içeresine yumurta ve şekeri ilave edelim.
Mikserle 5 dk kadar köpük olana kadar karıştıralım.
Sıvı yağ ve sütü karışıma ekleyelim. 1-2 dk mikserle karıştıralım.
Un, tuz, kabartma tozu ve vanilyayı karışıma ilave edelim.
Boza kıvamına gelecek şekilde karıştıralım.
Havuç, ceviz ve tarçını ekleyelim.
Kek kalıbımıza koymadan önce kaşığımızla karıştıralım.
Fırınımızı 170 derece 10 dk ayarlayarak ısıtalım.
Kek kalıbımıza koyduğumuz karışımı fırınımızda 40-45 dk kadar pişirelim.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 12.11.2021