



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU TARÇINLI KEK

- 1 Su bardağı Ceviz İçi
- 0.75 (3/4) Su bardağı Eritilmiř Margarın
- 4 Adet Havuç
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Tatlı kaşığı Tarçın
- 1 Su bardađı Toz řeker
- 2 Su bardađı Un
- 3 Adet Yumurta
- Üzeri İçin:
- 2 Yemek kaşığı Labne Peyniri
- 1 Adet Muz
- 1 Tatlı kaşığı Pudra şekeri

Yumurtalarla şekeri bir kapta çırpın. Margarini ekleyin. Kabuđu soyulmuş ve rendelenmiş havucu, tarçınla beraber karışıma ekleyin. ekilmiř cevizleri de vanilya ile birlikte karışıma ekleyin ve mikserle çırpın. Karışımı unladığınız kek kalıbına alın. Önceden ısınmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Muz, pudra şekeri ve labne peynirini iyice karıştırarak ezin. Ilık kekin üzerine yayarak servis yapın.

