



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU TARÇINLI KEK

Un 2,5 bardak Limon suyu 2 çay kaşığı  
Yumurta 3 adet Süt 1 bardak  
Şeker 1,5 bardak Tereyağı 0,5 bardak (erimiş)  
Havuç 3 adet  
Ceviz 1 bardak  
Toz tarçın 2 çay kaşığı  
Vanilin 1 paket  
Kabartma tozu 1 paket

Önce kuru malzemeler olmak kaydıyla listede bulunan tüm malzemeleri bir çırpma kabında tek tek ekleyerek çırpın. Pişirme haznesinin alt ve yan yüzeylerini ince bir tabaka olacak şekilde yağlayın ve hazırladığınız karışımı hazneye dökün. Haznenin tabanını birkaç kez yavaşça tezgaha vurarak içerideki hava kabarcıklarını çıkarın. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Kek fonksiyonuna alıp kapağını kapatarak başlata basın. Sürenin sonunda pişirme haznesinin ağzından daha geniş bir tabak yardımı ile hazneyi ters çevirerek kekinizi çıkartın.

