



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VANİLYALI KEK

www.sefabdullahusta.com

- 1 su bardağı şeker
- 4 adet yumurta
- Yarım su bardağı sıvıyağ (keklerimde muhakkak az yağ kullanırım)
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 2 paket kabartma tozu
- 8 çorba kaşığı dolusu un (kaşığımızı bayağı dolduralım)
- 1 adet havuç rendesi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta ve şekeri mikserle 10 dakika yüksek ayarda çırpıyoruz. Süt ve sıvı yağımızı ekleyip çırpıma devam ediyoruz. Kabartma tozu, vanilya ve unumuzu ekleyerek 5 dakika daha çırpıyoruz. En son rendelemiş olduğumuz havucu ve tarçınımızı ekliyoruz, çırpıyoruz. Kalıbımızı yağıyoruz. Ben ayrıca kekin yapışmaması için muhakkak kalıba un serperim çok daha kolay çıkar o zaman, tavsiye ederim. Fırında pişiriyoruz. Afiyet olsun...

Not: Bu keke cevizde çok yakışır isterseniz kullanabilirsiniz.

