



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE ANANASLI KEK

- 2 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı karbonat
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 su bardağı havuç
- 1 su bardağı hindistan cevizi
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı ananas parçaları
- 3 yemek kaşığı margarin

Fırını 175C'ye getirin. fırın kabını yağlayın veya yağlı kağıt serin. (büyük boy dikdörtgen borcam da olur)
Unu, karbonatı, kabartma tozunu, sana margarini, tuzu ve tarçını karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp şekeri, yağı, yumurtayı ve vanilyayı ekleyin. Tahta bir kaşıkla hepsini karıştırın. (mikser kullanırsanız kek çökebilir.) Havucu, hindistan cevizi, dövülmüş ceviz ve ananasları ekleyip kaşıkla karıştırın.
Karışımı kaba dökün. Fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Ilıtip sade olarak veya dilerseniz krema ile servis yapın.

