



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU YAĞSIZ KEK

www.sefabdullahusta.com

2 büyük boy havuç
1 kase ceviz (ufalanmış)
1 vanilya
1 kabartma tozu
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
Yarım çay bardağı süt
4 yumurta
2 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri ve tarçın karışımı

Havuç ve ceviz hariç tüm malzemeler karıştırılır, en son rendelenmiş havuç ve cevizler eklenip tekrar karıştırılır.
180 derecede yaklaşık 45 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra üzerine süzgeç yardımıyla tarçın ve pudra şekeri karışımı dökülür.

