



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ZENCEFİLLİ KEK

3 adet yumurta
1 ay bardağı Őeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
2 adet rendelenmiŐ havuç
2 adet portakal kabuėu rendesi
1 ay bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaŐığı karbonat
1 portakalın suyu
İstenirse kakao ya da çikolata parçaları

Yumurta ve Őekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp kprnce içine yağı, süt ekleyip ırpımayı devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karıŐımın içine ekleyip karıŐtırın. Boza kıvamında bir karıŐım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Portakalın suyu ve kabuğunu ve irice doğranmış ceviz ilerini, isterseniz de çikolata parçaları ekleyip, karıŐtırıp, üzerine döküp bırakın. O aŐaėıya yavaŐça akıp Őekil alacaktır. Bu Őekilde 180 derecedeki fırında 45 dakika piŐirin. Fırından ıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra Őekeri serpip ikram edin.