



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ HAVUÇLU KEK

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 4 yumurta
- 2 adet portakal kabuğu rendesi
- 2 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 portakalın suyu
- İstenirse kakao ya da çikolata parçaları

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, su ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Portakalın suyunu ve kabuğunu ve irice doğranmış ceviz içlerini, isterseniz de çikolata parçalarını karıştırıp üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. Bu şekilde 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.