



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZLU HAVUÇLU KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1,5 yemek kaşığı kakao
- 1,5 yemek kaşığı keçiboynuzu tozu
- 2 adet orta havuç
- 1 çay bardağı ceviz tozu
- 2-3 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet kabartma tozu

Yumurta ve şekeri çırpın. Havucu rendeleyin ve rom hariç tüm malzemeleri birleştirin. Unu azar azar ilave edin, ıslak ve sıvı bir hamur elde edin.

Küçük boy fırın tepsinine veya büyük yuvarlak kelepçeli kalıba keki yerleştirin. Kek hamuru fazla kalın olmasın. 180 derecede 20 -25 dakikada pişirin.

Kek hafif soğuduktan sonra sütü fırça yardımıyla darbeler halinde kekin üzerine yedirin.

