



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ HAVUÇLU DİYET KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı margarin
1,5 su bardağı esmer şeker
1,5 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet havuç
alabildiği kadar tam buğday unu
VANİLYA SOSU İÇİN:
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı mısır nişastası

Havuçları soyup rendenin iri yeriyle rendeliyoruz. Bir tavaya alıp yüksek ateşte karıştırarak 3 dakika soteliyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Karıştırma kabına yumurtayı, esmer toz şekerini koyup 5 dakika çırpıyoruz. Üzerine sütü, sıvıyağı, eritilmiş margarinini ilave edip karıştırıyoruz. Sonra havucu, cevizi, tarçını, kabartma tozunu ve tam buğday ununu ekleyip koyu tahin kıvamına getiriyoruz. Büyük boy kek kalıbını yağlayıp unladıktan sonra, kalıbımıza döküyoruz. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında kekimizi 1 saat pişirip, kürdanla içinin pişip pişmediğini kontrol ediyoruz. Fırından çıktıktan sonra servis tabağına ters çevirip, kalıbından çıkartıyoruz. Ilıdıktan sonra üzerine vanilya sosumuzu döküp servis yapıyoruz.