



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ HAVUÇLU KEK

- 1 su bardağı margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı rendelenmiş havuç
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 dilim ezilmiş ananas
- 1 su bardağı kepekli un
- 1+1/4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı pudra şeker

Margarin, toz şeker ve yumurtaları geniş bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine rendelenmiş havuç, kuru üzüm ve ezilmiş ananası ilave edin. Kepekli unla buğday ununu harmanlayıp kabartma tozu ile karıştırdıktan sonra harca ekleyin. Yağlayıp unladığınız kare bir kalıba hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra ters çevirip çıkarın. Üzerine pudra şekeri dökerek servis yapın.

