



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ HAVUÇLU KEK

Malzemeler

4 adet yumurta
1,5 su bardağı esmer tozşeker
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 adet ufak boy İnce havuç
1 su bardağı İnce çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
3 su bardağı tam buğday unu
varsa 2 yemek kaşığı kepek (saf kepek olmalı)

Yapılışı

Derin bir kabın içine oda sıcaklığındaki yumurtaları koyup, tozşeker ekleyin. Mikserin yüksek devriyle en az 5 dakika çırpın. İçine sıvıyağ, süt, tarçın ve vanilyayı ilave edip tekrar 2-3 dakika daha mikserle çırpın. Bu arada havuçları soyup rendenin iri gözüyle rendeleyin. Tam 1 bardak dolusu rende havucunuz olmalı. Sonra da havuçla beraber ceviz içini de kek karışımının içine aktarıp bu sefer bir tahta kaşık veya plastik spatulayla karıştırın. Öte yandan başka bir derin kabın içinde un ve kabartma tozunu elinizle karıştırın. Sonra da yumurtalı karışımın içine katın. Tekrar kaşıkla tüm malzemeleri iyice karıştırın. Bu arada 20-25 cm çapında yuvarlak ya da 25-30 cm boyunda dikdörtgen bir fırın kalıbının içini (borcam da kullanabilirsiniz) sıvıyağla yağlayın. Varsa kepeğin 1 kaşığını kalıbın içine serpin. Hazırladığınız kek karışımını kalıba aktarın. Kalan kepeği de kekin üzerine serpin. Fırını 175 dereceye, alt üst konumuna ayarlayıp, 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında keki 40-45 dakika pişirin. Bir kürdanı kekin içine sokup çıkarın, kürdan temiz çıkarsa kek pişmiş demektir. Fırından alın ve soğuyunca kalıbından çıkarıp, servise sunun. Bu kekin üstüne eritilmiş beyaz çikolata veya hazır vanit-yalı pudingi 3,5 su bardağı sütle pişirip gezdirebilirsiniz. Çok yakışacaktır.