



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISILI CEVİZLİ VE HAVUÇLU KAP KEKLER

3 adet havuç
200 gr tereyağı
2 adet yumurta
1/2 bardak řeker
1.5 bardak un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı soda
1/2 yemek kaşığı tarçın
1/2 yemek kaşığı vanilya
1/3 bardak ceviz içi
1/2 bardak kuru kayısı

Havuçları soyun, küçük parçalar halinde kesin ve robotla kıyın.

Bir kâseye tereyağı, şeker, vanilya, tarçın, yumurta, un, soda ve kabartma tozunu koyup 1,5 - 2 dakika kadar çırpın.

Yağlanmış metal, kâğıt veya silikon kalıplara hamurunuzu doldurun.

Her kap kekin içine bir parça kuru kayısı ve ceviz ilerini yerleştirin. 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın.



