



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU HAVUÇLU KEK

- 1 paket sana yağı
- 1 adet muz
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet havuç
- 200 gr pudra şekeri
- 1 su bardağı fındık
- 1 çay kaşığı tarçın

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin. Muzun kabuklarını soyup, kararmaması için üzerine limon sürüp ezin. Cevizleri iri çekin. Derin bir kabın içinde oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, Sana[?]yı, tuzu ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Daha sonra içine unu ve kabartma tozunu, bir süzgeç yardımıyla eleyerek ilave edin. En son olarak tarçını, vanilyayı, rendelenmiş havucu ve ezilmiş muzı ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığımızda kek kalıbına koyun. Önceden 185 derecede ısıttınız fırında 35-40 dakika pişirin. Kek piştikten sonra kalıbın içinde en az 10 dakika bekletip, soğuttuktan sonra ters çevirin. Kek iyice soğuduktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri ve file fındık serptikten sonra, servis edin.