



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU HAVUÇLU KEK

MALZEMELERİ:

1 paket Sana
1,5 su bardağı un
3 adet yumurta
200 gram pudra şekeri
1 adet muz
1 adet havuç
1 su bardağı fındık
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

ÜZERİ İÇİN:

Pudra şekeri ve file fındık

YAPILIŞI:

Havucu kabuğunu kazıyıp, rendeleyin. Muzun kabuklarını soyup, kararmaması için üzerine limon suyu 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 muzunu ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına koyun. Önceden 185 derecede ısıttığınız 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 yapın.