



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KEK

Malzeme

- 2 adet yumurta
- 200 g Sana Hamurışı
- 1 su bardağı süt
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı pekmez
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı ilave edip iyice karıştırın.
2. Daha sonra sütü, pekmezi, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve tarçını ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. En son olarak içine iri çekilmiş cevizi ve rendelediğiniz havucu ekleyip tahta bir kaşık ile karıştırıp kek harcını yağlanmış kek kalıbına alın.
4. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip soğuttuktan sonra dilimleyerek servis edin.