



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PORTAKALLI KEK

250 gr tereyağ
4 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
1 adet portakal
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 adet havuç
Bir miktar tarçın

Tereyağ ve şekeri çırpın. Üzerine yumurta, 1 portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğunu, unu, kabartma tozunu, bir tutam tarçını ve rendelediğiniz 2 havucu ekleyip karıştırın. 180 derece fırında 50 dk pişirin.
