



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI HAVUÇLU KEK

3 tatlı kaşığı toz tarçın
3 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ince rendelenmiş havuç
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurtanın akı
1-2 damla limon suyu

Yumurtaları? toz şeker ile birlikte çırpın. Sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, havuç, ceviz, tarçın ve un ilave edip çırpmaya devam edin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltıp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 1 saat pişirin. Üzeri için pudra şekeri, yumurta akı ve 1-2 damla limon suyunu iyice karıştırıp, soğuk kekin üzerine dökün. 10-15 dakika dinlendirip, servis yapın.

