



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARÇINLI HAVUÇLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 2 adet orta boy havuç
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Oda sıcaklığında bekletilmiş üç adet yumurta ile bir su bardağı toz şekeri mikserle çırpın, bu işleme şeker tamamen eriyene kadar devam edin. Ardından sırasıyla bir su bardağı sütü, bir su bardağı sıvı yağı ilave edin. Karışıma rendelediğiniz havuç, iri dövülmüş ceviz içi ve tarçın ekleyin. Bu esnada ayrı bir kaptaki 1.5 su bardağı unu, bir paket kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın, kek hamurunuzun üzerine ekleyip mikserle çırpın. Kekinizin akışkan bir kıvamda gelmesi için biraz daha un ilavesinde bulunabilirsiniz. Bu aşamada bir parça margarin ile kek kalıbınızın tabanını yağlayın ki kekiniz yapışmasın. Kalıba aktardığınız keki, önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında, yaklaşık 30 dakika pişirin.

