



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI HAVUÇLU KEK

- 1 ay kaşığı tarçın
- 4 adet orta boy havuç
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı tozşeker
- 1'er çay bardağı sıvıyağ ve süt
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 7'er adet kuru kayısı ve incir
- 1 su bardaęı ceviz
- 2 su bardaęı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtaları iyice çırpın, tozşekeri ekleyerek ırpıma devam edin. zerine sıvıyağ, süt ve yoğurdu ekleyip karıştırın. 20 dakika sıcak suda bekletilmiş kayısı ve inciri robotta pre haline getirin, dövülmüş cevizle birlikte yumurtalı karışıma ekleyin. Rendelenmiř havuç, un, vanilya, tarçın ve kabartma tozunu da ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kalıba boşaltın, önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin.

