



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNCU KEK

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 2 Paket kabartma tozu
- 3 Adet havuç
- 1 Su Bardağı kırık ceviz
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Su Bardağı pudra şekeri
- 3 Su Bardağı un

Yumurtaları ve pudra şekerini mikserde 5 dakika boyunca çırpın. Sana hamur işi yağı çırpılmakta olan karışıma ilave edin. Daha sonra un ve kabartma tozunu tahta kaşıkla yedirin. Havuçları rendeleyin ve kırık cevizleri bir tatlı kaşığı tarçın ile hamura ekleyin. Hamuru yağlanmış kek kalıbına döküp, 175 derece fırında 50-60 dakika pişirin.