



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## UNSUZ ŐEKERSİZ KEK

- 1 adet orta boy rendelenmiş havuç
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı pekmez ya da bal
- 2 yemek kaşığı kakao
- Aldığı kadar yulaf
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Öncelikle havuçları rendeleyip suyunu sıkın. Yumurtanın beyazı hariç tüm malzemeyi derin bir kapta çırpın. Yumurtaların beyazlarını ayrı bir kapta yüksek devirde köpürene kadar çırpın. İnce bir kaşık yardımı ile yumurta aklarını kek harcına ekleyip hafifçe karıştırın. Pişirme kağıdı serdiğiniz kek kalıbınıza harcınızı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.