



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYA SOSLU HAVUÇLU KEK

3 yumurta
255 g (1,5 su bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
200 ml (1 su bardağı) sıvı yağ
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
200 g (2 su bardağı) rendelenmiş havuç
1 portakal kabuğu rendesi
100 g (1 su bardağı) iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Sos
500 ml (2,5 su bardağı) süt

Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, un, hamur kabartma tozu ve tarçını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Rendelenmiş havuç, portakal kabuğu rendesi ve cevizi ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hamuru yağlanmış 22 cm çapında ortası delik kek kalıbına yayın ve pişirin. Keki fırından alın, 15 dakika sonra kalıptan ters çevirerek çıkartın ve soğumaya bırakın. Sosu hazırlamak için sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine vanilyalı sos poşetini ilave edin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alarak arada karıştırarak soğutun. Keki üzerine vanilyalı sosu yayın ve dilimleyerek servis yapın