



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالجزر Havuçlu Kek



١ كوب ماء مقطوع
٢ بيض
نصف كوب ماء زيت
نصف كوب ماء زبادي
٢ كوب ماء طحين
١ كوب ماء خبار س
١ علبة غبار كبارتما
١ علبة فانيليا

يجلد البيض والسكر جيدا حتى تصبح كوام كريم
يضاف عليها مبشورة الجزر زبادي والزيت ويخلط
يوضع على هذا طحين ا فانيليا و غبار كبارتمة ويخلط قليلا
يصب الخلط في وعاء كعك مزيت
يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حوالي ٤٠-٤٥ دقائق
عند خروج من الفرن يتبقى على الأقل ١٠ دقائق ا يقلب عكسا على طبق الخدمة

ملاحظة: يصب ١٥٠-٢٠٠ غرام مذوب بتر شكولاطة على كعك الجزر ويزين