



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Cake con Zanahoria

Havuçlu Kek



1 vaso de zanahoria rallada finamente  
2 huevos  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1/2 vaso de yogur  
2 vaso de harina  
1 vaso de azúcar granulada  
1 paquete de polvo de hornear  
1 pack de vainilla

- # Batir el huevo con el azúcar hasta que la mezcla llegue a la consistencia de crema.
- # Añadir la zanahoria rallada, yogur, el aceite y mezclar.
- # Añadir la harina, vainilla, el polvo de hornear y mezclar por un tiempo más.
- # Vierta la mezcla en un molde de pastel.
- # Cook en 180 C durante unos 40-45 minutos.
- # Descanso durante 10 minutos por lo menos después de la eliminación de la estufa, dejar el molde en el plato de servicio.

**Nota:** Se puede adornar con verter 150-200 gramos chips de chocolate derretido todo.