



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇLU KEK



- 1 Su bardađı ince rendelenmiř havuç
- 2 Yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 Su bardađı un
- 1 Su bardađı toz řeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Yumurta ve şeker krema kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
- # zerine havuç rendesi, yoğurt ve yağ eklenip karıştırılır.
- # Bunun da üzerine un, vanilya ve kabartma tozu konup biraz daha karıştırılır.
- # Karışım yağlanmış bir kek kalıbına dökülür.
- # 180 derece fırında 40 – 45 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkarınca en az 10 dakika dinlendirilip, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Havulu kekin üzerine 150 – 200 gr. eritilmiř bitter çikolata dökülerek sslenebilir.