



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

## HAVUÇLU KEK



- 1 Su bardağı ince rendelenmiş havuç
- 2 Yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Yumurta ve şeker krema kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
- # Üzerine 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:** Havuçlu kekin üzerine 150 – 200 gr. eritilmiş bitter çikolata dökülerek süslenebilir.