

## Havuclu Kek

### Malzemeler

- 4 yumurta
- 1 su bardagi sivi yag
- 2 su bardagi seker
- 3 su bardagi rendelenmis havuc
- 2.5 su bardagi un
- 1 su bardagi (100 gram) iri cekilmis ceviz
- 1 adet limon kabugu rendesi
- 2 tatli kasigi tarcin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### Yapilisi

Yumurta aklarini bir kasede, karlasana kadar cirpin. 1 su bardagi sekeri azar azar ekleyerek, biraz daha cirpin. Ayri bir kasede yumurta sarilarini ve 1 su bardagi sekeri, seker eriyene kadar cirpin. Yagi ekleyerek, biraz daha cirpin. Bir kaseye havuclari ve limon kabugu rendesini koyun ve cevizleri de ekleyerek karistirin. Once yumurta sarili karisimi dokun, ardindan yumurta akli karisimi dokun. Hafifce cirpin.

Uzerine kabartma tozu, un, tarcin ve vanilyayi birlikte eleyerek dokun. Mikserin en dusuk hizinda biraz daha cirpin. Iyice yagladiginiz (!) kek kalibina, kek hamurunu dokun. 175 derecede, yaklasik 30-35 dakika pisirin.

not:Eger cok sekerli keklerden hoslanmiyorsaniz, 2 su bardagi yerine 2 bardaktan 2 parmak eksik kullanabilirsiniz.