

Havuc lu Pekmezli Yagsiz Kek

Malzemeler

4 yumurta

3/4 su b.pekmez

2 orta boy havuc rendesi

1 cay b. ceviz

2 su b. tam bugday unu

1 tatli k. tarcin

1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Unu , tarcini ve kabartma tozunu karistirin. Yumurtalarla pekmezi iyice cirpin. Havuc ve cevizi de ekleyip cirpmaya devam edin. Kuru malzemeleri de ekleyip tahta kasikla guzelce karistirin. 175 derecede isitilmis firinda yaklasik 40-45 dk. pisirin. Dilerseniz uzerine pudra sekeri ekeleyin.