CEVİZLİ HAVUÇLU KEK

1 Paket Sana Klasik
3 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı dövülmüş ceviz
3 Su Bardağı şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
2 Su Bardağı rendelenmiş havuç
2 Tatlı Kaşığı tarçın
4 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı limon kabuğu rendesi

Kalıp Sana ile yağlanır, unlanır. Havuçlar kazınıp ince rendelenir, ceviz dövülür, fırın ısıtılır. Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır. Erimiş Sana yağı, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur. Elenmiş un ilave edilir karıştırılır. Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:78523 • adı:Cevizli Havuçlu Kek • gönderen:sedan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:03