HAVUÇLU KEK

2 adet yumurta,
1 su bardağı şeker,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı yoğurt,
3 su bardağı un,
1 paket vanilya,
1 çorba kaşığı tarçın,
2 su bardağı rendelenmiş havuç,
1 su bardağı dövülmüş ceviz.
Sosu için:
1 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı nişasta,
1 paket vanilya,
yarım çorba kaşığı tozşeker,
2 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için 2 adet oda sıcaklığındaki yumurtayı ve 2 su bardağı şekeri çırpın. Şeker eridikten sonra sıvıyağı ve yoğurdu ilave edin. Yine çırpmaya devam ederek unu, vanilyayı ve tarçını ilave edin. Malzemeleri iyice harmanladıktan sonra rendelenmiş havucu ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına hazırladığınız karışımı boşaltın. Düşük dereceli fırında en az 1 saat pişirin. Sosu hazırlayın.Bunun için sos malzemesini önce bilendırda karıştırın. Daha sonra karıştırdığınız malzemeyi ocakta koyulaşıncaya kadar pişirin.
Ocaktan aldığınız sosu soğumaya bırakın. Kekin üzerine gezdirin. Fıstıkla süsleyip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17121 • adı:Havuçlu kek • gönderen:Pembe • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:26