HAVUÇLU KEK

Sıvıyağ (1 su bardağı)
Toz şeker (1 su bardağı)
Un (2 su bardağı)
Kabartma tozu (1 paket)
Tarçın (1 çay kaşığı)
Havuç (2 adet)
Yumurta (4 adet)
Ceviziçi (30 gram)
Tepsiyi yağlamak için:
Tereyağı (1 yemek kaşığı)

2 adet havucu bir kabın içine rendeleyin. Rendelediğiniz havuçları avucunuzun içinde sıkarak suyunu süzün ve başka bir kabın içine alın.
4 adet yumurtayı bir kabın içine kırın ve üzerine 1 su bardağı sıvıyağ, 1 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tarçın, 30 gram ceviz içi ve 1 su bardağı şeker ekleyin. Bu karışımı bir kaşık yardımıyla çırpın ve rendelenmiş havucun üzerine ilave edin. Aynı karışımın içine 2 su bardağı unu ilave edin ve iyice karıştırın.
Fırın tepsinizi tereyağı ile yağlayın ve üzerine bir kaşık un serperek tepsinin her tarafına yayılmasını sağlayın. Fazla kalan unu boşaltın ve hazırladığınız havuçlu karışımı tepsinin içine yayın.
Tüm karışımı tepsiye yaydıktan sonra önceden 175 derece ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 35 dakika pişmesini bekleyin. Kekinizi fırından çıkanp ters çevirin ve üzerine dilediğiniz miktarda pudra şekeri ve tarçın serpin. Kekinizi dilimleyerek servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:49289 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:potpori • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:51