



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARÇINLI CEVİZLİ KEK

3 su bardağı un
125 gram margarin
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı ceviz
4 adet yumurta

Yumurta ve şeker krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. İçerisine süt ve eritilmiş margarin eklenerek çırpmaya devam edilir. Un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın eklenerek bu karışıma ilave edilir. rendelenmiş havuç ve ceviz de kek hamuruna eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülen hamur 175 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020