HAVUÇLU TARÇINLI

Malzemeler:
4 yumurta (oda sıcaklığında)
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
Yarım su bardağı ceviz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
Yumurta ve şekeri mikserle yaklaşık 5 dakika kadar, krema haline gelinceye kadar, çırpın. Daha sonra karışıma yoğurdu, sıvıyağı, elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ekleyip mikserle karıştırmaya devam edin. Son olarak hazırladığınız hamura rendelenmiş havucu ve ince kıyılmış cevizleri de ekleyin, karıştırın. Hamuru yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. Pişen keki soğuduktan sonra kalıbından çıkarıp üzerine pudra şekeri serpin. Not: ilk 20 dakika fırının kapağını açmayın.

© lezzetler.com tarif no:52068 • adı:Havuçlu Tarçınlı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:14