KARAÇAY USULÜ HAVUÇLU KEK

1 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
3 YUMURTA
1 KAHVE FİNCANI ZEYTİNYAĞI
1 SU BARDAĞI RENDELENMİŞ HAVUÇ
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN
1/2 SU BARDAĞI CEVİZ
2 PAKET KABARMA TOZU
2 SU BARDAĞI UN
1 PAKET VANİLYA

YUMURTA VE ŞEKERİ ÇIRPIN DİĞER MALZEMELERİ KOYUP KARIŞTIRIN EN SON UNU VE KABARTMA TOZUNU KARIŞTIRARAK YAĞLANMIŞ KEK KALIBINA DÖKÜN VE 180 DERECELİK FIRINDA PİŞİRİN. TERS ÇEVİREREK. SERVİS TABAĞINA ALIN.

© lezzetler.com tarif no:68197 • adı:Karaçay Usulü Havuçlu Kek • gönderen:balzamik • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:29