TAHİNLİ CEVİZLİ TARÇINLI KEK

1 Su bardağı Ceviz
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su bardağı Sıvı Yağ
1 Su bardağı Süt
1 Su bardağı Tahin
1 Tatlı kaşığı Tarçın
1 Su bardağı Toz Şeker
8 Çorba Kaşığı Un
1 Paket Vanilya
3 Adet Yumurta

Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Toz şekeri döküp mikser ile 3-4 dakika çırpıyoruz. Süt, sıvıyağ, tahin, ceviz, kabartma tozu, tarçın ve 8 çorba kaşığı unu koyup karıştırıyoruz. Yumuşak margarin ile yağladığımız kek kalıbına karışımı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. 20 dakikadan sonra fırın sıcaklığını 165 dereceye düşürüp pişirmeye devam ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:130802 • adı:Tahinli Cevizli Tarçınlı Kek • gönderen:songün • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:40