ÇEDAR PEYNİRLİ VE HAVUÇLU KEK

2 yumurta
İki tutam tuz
50 gr tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı un
Yarım su bardağı mısır unu
5-6 adet ceviz içi
3 adet havuç
4 dilim çedar peyniri

Yumurtaları iki tutam tuzla 5 dakika boyunca çırpın.
Oda ısısında yumuşamış tereyağını ve yoğurdu da ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
Unları, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu ve ceviz içini bir kapta harmanlayın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin, spatula ile karıştırın. En son rendelenmiş havuçları ekleyin. Tekrar karıştırın.



© lezzetler.com tarif no:147108 • adı:Çedar Peynirli ve Havuçlu Kek • gönderen:kişizade • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:22