



CEVİZLİ TARÇINLI KEK

4 yumurta
1.5 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
Kabartma tozu
Vanilya
Tarçın
Ceviz

Önce yumurtalarla şekerini çırpıyoruz.
Üzerine yağ ve sütü ekleyip düşük devirde çırpıyoruz.
Ardından un, kabartma tozu, vanilya ve tarçını ekleyip çırpıma devam ediyoruz en son dövülmüş ceviz içini ekliyoruz ve kaşıkla karıştırıyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023