YULAF KAPLI KEK

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
2 çay bardağı pekmez
2 adet rendelenmiş havuç
4 yumurta
2 adet portakal kabuğu rendesi
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay bardağı parça çikolata
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 portakalın suyu
Kaplaması için:
1,5 su bardağı yulaf
2 yumurta akı

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine yağı, pekmezi, suyu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca önce kalıbı yağlayın ve yumurta akını süzüp üzerine bol yulaf serpin. Bu şekilde hazırlanmış kek kalıbına harcı boşaltın. Portakalın suyu ve kabuğunu ve irice doğranmış ceviz içlerini isterseniz de çikolata parçalarını ekleyip karıştırarak üzerine döküp bırakın. Bu şekilde 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alıp ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:103339 • adı:Yulaf Kaplı Kek • gönderen:obur • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:45