

180 derece
45-50 dakika

 VakıfBank

Çarşamba
Wednesday

18

January / Ocak

— HAVUÇLU CEVİZLİ KEK —

4 yumurta

1,5 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyoğ

1 su bardağı çekilmiş ceviz

1 su bardağı rendelenmiş havuç

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağ

4 su bardağı un

yumurta ve şekeri iyice çırpın. Sonra SÜT, sıvıyoğ, ceviz, havuç ve tereyağını ekleyin. Karıştırıldıktan sonra un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırın. Önceden ısıtılmış fırına kayup, 180 derecede 45-50 dakika pişirin.