

Cevizli Pekmezli Kek

Malzemeler

3 yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi siviyağ
1 su bardagi ceviz
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi pekmez
2 adet havuc
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
9 corba kasigi (tepeleme) un

Yapilisi

İlk olarak cevizi rondodan gecirin. Kek kalibini margarinle yağlayip icine toz cevizden biraz serpin. Yumurtalari karistirma kabina kirip toz sekeri ilave edip iyice cirpin.Daha sonra siviyağı, sutu ve pekmezi ilave edip, mikserle cirpmaya devam edin.Havucu rendeleyip karisima ekleyin. Toz haline getirdigimiz cevizi,kabartma tozunu ve vanilyayi ekleyin.En son unu da ekleyip karistirin. Kek kalibina karisimi dokup onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin.