

Cevizli Pekmezli Kek

Malzemeler

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

Yapilisi

Cevizi rondodan geciriyoruz. Kek kalibini yagliyoruz ve icine toz ceviz serpiyoruz. Yumurtalari karistirma kabina kiriyoruz. Toz sekeri ilave ediyoruz. Mikserle iyice kopurup beyazlayana kadar cirpiyoruz. Sivi yagi, sutu ve pekmezi ekliyoruz, mikserle cirpiyoruz. Havucu rendeliyoruz ve karisima ekliyoruz. Toz haline getirdigimiz cevizi de ilave ediyoruz. Kabartma tozunu ve vanilyayi ekliyoruz. 9 corba kasigi tepeleme un koyuyoruz ve karistiriyoruz. Kek kalibina karisimi dokuyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisiriyoruz. Kek kabarinca dereceyi 160 dusuruyoruz ve lcini cekene kadar firinda pisiriyoruz.