

Kremali Havuclu Kek

Malzemeler

4 yumurta

1 su bardagi seker

1/2 su bardagi siviyağ

1 cay bardagi sut

2.5 su bardagi rendelenmis havuc

1 su bardagi iri parçalanmis ceviz ici

1 paket vanilya

1 cay kasigi tarcin (artirabilirsiniz)

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un (3-3.5 su bardagi)

Sos Icin Malzemeler:

4 su bardagi sut

3 corba kasigi un

1 corba kasigi nisasta

5 corba kasigi seker

Vanilya (opsiyonel)

Yapilisi

4 yumurtayi 1 su bardagi sekerle kopurene kadar cirpiniz.

Siviyağ ve sutu ilave edip cirpmaya devam ediniz.

Havuc,ceviz,tarcini katiniz.

Son olarak un ve kabartma tozunu ekleyip,kasik yardimi ile karistiriniz.

Yaglanmis orta boy tepside (ben buyuk boy firin tepsisi kullandim ve 20 dilim cikti)

onceden isitilmis 180 derecede pisiriniz. (Pistigini anlamak icin bicak veya kurdan sokun,harc yapismiyorsa olmus demektir.)

Son olarak hafif sogumus kekinizin uzerine,bu sosu dokun.

Soguduktan sonra hindistan cevizi ile susleyin.

Bir sure buzdolabindan bekletip kare veya ucgen seklinde ceviz esliginde servis edin

(Bu enfes tada doyamacaksiniz!

Afiyet,bal,seker olsun...