

Pekmezli Havuclu Kek

Malzemeler

2 su bardagi tam bugday unu
1 tatli kasigi karbonat(silme)
1/2 tatli kasigi muskat rendesi
1/2 kasigi tuz
3 su bardagi havuc rendesi
1 su bardagi ceviz
4 yumurta oda sicakliginda(iri ise 3 olabilir)
1.5 cay bardagi zeytinyagi
1 bardagi pekmez

Yapilisi

Unu ve karbonati eleyerek bir kaba alin.
tarcini ve tuzu ekleyip karistirin.
Havuc rendesi ve cevizi baska bir kapta karistirin.
Karistirma kabinda yumurtalari 5 dk. cirpin uzerine zeytin yagi ve pekmezi ekleyip karistirin.
ve sonra unlu karisimi en sonunda da havuclu karisimi ekleyin.
Yaglanmis kek kalibina dokup,175 derecede pisirin.