

Vanilya Soslu Havuclu Tencere Keki

Malzemeler

1 nescafe fincani sut
2 yumurta
1 nescafe fincani seker
Yarim nescafe fincanii siviya
2, 5 nescafe fincani un
1 tatli kasigi tarcin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 buyuk havuc
Sosu icin:
Yarim corba kasigi pirinc unu
Yarim corba kasigi un
Yarim corba kasigi nisasta
3 corba kasigi seker
1, 5 su bardagi sut
1 paket vanilya

Yapilisi

Sosun yapilisi:Butun malzemeler karistirilip ocakta muhallebi seklinde pisirelim. Daha sonra kekimiz hazir olunca uzerine dokelim.Kekin yapilisi:Oncelikle yumurta, seker ve vanilyayi kopurtene kadar cirpalim. Daha sonra sivi malzemeler ve ardindan kabartma tozuyla karistirdigimiz unumuzu , en sonunda da havuc ve tarcini ekleyip bir guzel karistiralim. Margarinle yagladigimiz orta boy teflon tencereye harcimizi bosaltip ocagimizin en kucuk bolumunde kisik ateste kapagini hic acmadan 40 dakika pisirelim, 40 dakika sonunda bir kurdan yardimiyla kekimizin pisip pismedigini kontrol edelim.Eger pismediye bi 10 dakika daha ocakta pisirelim. Kekimiz pistikten sonra sogumasi icin 15 dakika bekleyelim ve sonra ters ceviriip bir kaba alalim. Ben uzeri soslu cok sevdigim icin uzerine sos ta hazirladim ve uzerine de ceviz doktum. Siz dilediginiz gibi tuketebilirsiniz. Afiyet olsun:)