



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
- 1 su bardağına yakın demli çay (çayınız çok demli değilse sadece dem kullanın)
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı un (elenmiş)
- 1 -2 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtaları ve toz şekerini derin bir kaba alıp çırpma teliyle çirpin.

Daha sonra sıvı yağı, çayı da ekleyerek karıştırın. Karışıma unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyip çırpma teli ile pürüzsüz karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin.

Cevizi ve portakal kabuğu rendesini ekleyip fazla bekletmeden yağlanmış keke kalıbına dökün.

170 dereceli fırında 40 dakika kadar pişirin.