



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇAY KEKİ

### Malzeme

- 150 g Sana yağı
- 200 gram pudra şekeri (1 su bardağından 1 parmak eksik)
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını, yumurtaları ve pudra şekerini, krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çırpıcı yardımı ile çırpınız.

Krema kıvamına gelince yoğurdu ekleyip, karıştırmaya devam ediniz.

Daha sonra unu ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave edip, çırpınız.

En son olarak, vanilyayı ve tarçını ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına alıp, harcın üzerini kaşığın sırtı ile düzeltiniz.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dak pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 5 dak. bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.