



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI ISLAK KEK

<https://www.elele.com.tr>

Keki için
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
Yarım su bardağı Ayçiçek yağı
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı demlenmiş soğuk çay
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2/3 su bardağı un
Sosu için:
1.5 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı Ayçiçek yağı
3.5 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
20 g bitter çikolata

Toz şeker ve yumurtaları bir çırpma kabına alarak mikser yardımı ile köpürene kadar çırpın. Ayçiçek yağı, süt ve soğuk çayı ilave edip tekrar çırpın. Kakao, kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip tüm malzeme özdeşleşinceye kadar spatula yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız kek harcını yağlanmış kek kalıbına dökerek önceden ısıtılmış 170° fırında 35-40 dakika pişirin. Sosu için gerekli tüm malzemeyi bir sos tenceresine alın. Kaşık yardımıyla karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alarak iri kıyılmış bitter çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Ilınan kekin üzerine kuru yer kalmayacak şekilde çikolatalı sosu gezdirin. 1 saat oda sıcaklığında bekletin. Sosunu iyice çektikten sonra dilimleyerek servis yapın.

