



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı demlenmiş çay
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Sosu için:
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Mikser kabına yumurtalarımızı kırılım üzerine toz şekerimizi dökelim ve mikserle iyice köpürene kadar çırpalım. Daha sonra sıvı yağ ve demlenmiş çayımızı ekleyelim tekrar çırpalım. Son olarak un, kabartma tozu, vanilya ve kakaomuzu ekleyelim tekrar çırpalım. Hamurumuzu yağlanmış kare borcama dökelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Pişen kekimizi fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Bu arada üzerinin sosunu hazırlamaya geçelim. Bir tencereye sos malzemelerini alalım çırpma teliyle iyice çırpalım. Tencereyi ateşe alalım. Orta ateşte ara sıra karıştırarak sosumuzu pişirelim. Pişen sosumuzu ateşten alalım ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ ekleyip karıştıralım ve sosumuzu soğumaya bırakalım. Soğuyan sosumuzun kıvamı çok koyu ise biraz daha süt ilave ederek kıvamını açalım. Şimdi kekimizi kare dilimlere keselim. Üzerine hazırladığımız sosu dökelim. 10-15 dakika sosumuzun çekmesini bekleyelim, daha sonra servis yapalım.