



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI ISLAK KEK

1 bardak soğuk demli çay
2,5 bardak un
3 adet yumurta
1 bardak sıvı yağ
1 kaşık kakao
Yarım bardak damla çikolata
1,5 bardak şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ile şekeri mikser yardımıyla çırpın. Üzerine çay, yağ, vanilya ve kakaoyu ekleyip tekrardan çırpın. Elde edilen karışımdan 1 bardak alarak bir kenara ayırın. Kabartma tozu, damla çikolata ve unu ilave edip tekrar çırpın.

Karışımı yağlanmış tepsiye boşaltın. Önceden 165 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Pişen kekinizi dilimleyip önceden kenara ayırdığınız karışımın üzerine dökün. Dilerseniz kekin üzerini hindistanceviziyle süsleyin.

