



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI ISLAK KEK

50 Gr Sana Ekmeküstü Kase
3 Su Bardağı un
2 Paket kabartma tozu
1 Paket kakao
1 Adet vanilya
1 Su Bardağı demli çay
1 Su Bardağı sıvı yağ
4 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı şeker

YUMURTA VE ŞEKERİ MİKSERLE ÇIRPIN SIVI YAĞI, SÜTÜ, ÇAYI, VANİLYA VE KAKAOYU EKLEYİP ÇIRPIN KARIŞIMDAN 1 SU BARDAĞI AYIRIN UNA KABARTMA TOZLARINI EKLEYİP ELEDİKTEN SONRA YAVAŞ YAVAŞ KARIŞTIRARAK EKLEYİN MARGARİNLE YAĞLANMIŞ TEPSEYE DÖKÜP FIRINDA PIŞIRIN FIRINDAN ÇIKAR ÇIKMAZ AYIRDIĞIMIZ KARIŞIMI ÜZERİNE DÖKÜN SOĞUYUNCA DİLİMLEYEREK SERVİS YAPIN