



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (260g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 1/2 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (150ml)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Su Bardağı Demlenmiş Earl Grey, Ceylan gibi Kokulu Çay
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın. Kek kalıbını yağlayıp hazırlayın.

Bir karıştırma kabında yumurtayı yüksek devirde çırpmaya başlayın, sonra yavaş yavaş şekeri ekleyin ve 4-5 dakika şeker iyice eriyip karışım köpüklenip kabarınca dek çırpın.

Mikseri kapatıp bir spatula yardımıyla sıvı yağ ve çayı yavaşça yedirin.

Başka bir karıştırma kabına, buğday unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Kakao'yu eleyerek harmanlayın.

Unlu karışımı spatula yardımıyla sıvı karışıma yavaş hareketlerle söndürmeden yedirin.

Kek hamurunu kalıba aktarın ve önceden 180oC ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Dilerseniz bu keki üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek, yanında labne veya mascarpone peyniri ile servis edin.

