



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
4 yumurta
2,5 çay bardağı (175-180 g kadar) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) süt
1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
Yarım su bardağı demlenmiş ılık çay
2,5 su bardağı (250 g) un
Yarım çay bardağı toz badem

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, demlenmiş ılık çayı ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'ni, toz bademi ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Yuvarlak ve ortası delik kek kalıbın içini yağlayıp unlayın.

Hamuru bu kalıbın içine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

