



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı demlenmiş siyah çay
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Şeker yumurtayı derin kasede çırpın.

Daha sonra üzerine sıvı yağ, kakao ve demli ılık çayı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımdan bir su bardağı kenara ayırın.

Kalan kek karışımına un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip güzelce karıştırın.

Kek hamurunuzu yağlı kağıt serili tepsiye yayın. Ardından da önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verin.

Kekiniz piştikten sonra fırından çıkarın ve dilimleyin. Üzerine de önceden ayırdığınız çaylı karışımı gezdirin.

Birkaç dakika dinlendirdikten sonra kekinizi servis edebilirsiniz.

