



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı çay
3 su bardağı un
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı kakao
Çikolata sos için:
1'şer su bardağı süt ve su
2'şer çorba kaşığı mısır nişastası, toz şeker ve kakao

Derin bir kabin içinde yumurtaları ve toz şekerini çırpma teli ile iyice çirpin. İçine zeytinyağı ve çay ilave edip çırpmaya devam edin. Başka bir kabin içine un ve kabartma tozunu eleyin. Vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bu karışımı yumurtalı harcın içine ilave edip karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış kek kalıbının içine yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Diğer tarafta bir tencereye süt, su, mısır nişastası, toz şeker ve kakao koyup karıştırın. Orta hararetili ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Tencereyi bir kenara alın. Kek piştikten sonra 5 dakika soğumasını bekleyin. Kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerine çikolata sosu gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Kekin güzel kabarması için unu ve kabartma tozunu birlikte eleyin.

