



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

125 g Sana Hamurışı
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1,5 su bardağı toz şeker (260 gr)
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı demli ılık çay
1 çay kaşığı tarçın
1 tepeleme tatlı kaşığı kakao (10 gr)
2 su bardağı un (230 gr)

Fırınınızı 170°C'ye ısıtın. Kare veya yuvarlak kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın.

Sana Hamurışını eritin, ılımaya bırakın.

Unu, kakaoyu, tarçını, kabartma tozunu ve vanilyayı bir kaba eleyin ve karıştırın.

Şekerle yumurtaları mikserin orta hızında 3 dakika çırpın. Sana Hamurışını ve demli çayı ekleyip 1 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız unlu karışımı da ilave ederek 1 dakika daha çırpın. Hamuru kek kalıbına döküp, önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra, kalıp elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince kalıptan çıkartın ve keki bir tel ızgaranın üzerine koyun.

Not: Keklerinizi pişirirken ilk 20 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayın. Açtığınız takdirde fırının ısısı değişeceğiinden kekiniz kabarmayacaktır.