



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı demli çay
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı toz fındık
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 3 Su bardağı un

Bir kaptaki şekerle yumurtayı 5 dakika çırpın, üzerine soğutulmuş çayı, sıvı yağı, limon kabuğu rendesi, fındık, kabartma tozu ve unu ilave edin karıştırın. Kek kalıbını margarinle yağlayın, karışımı dökün, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.