



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇAYLI KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı demlenmiş çay (soğuk olacak)
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı kakao
- 100 gr bitter çikolata
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi (süslemek için)
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Çorba Kaşığı sana klasik
- 3 Adet yumurta

Karıştırma kabına 3 adet yumurtayı kırın. Daha sonra üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edin ve yumurtalar ile beraber mikserle çırpın. Daha sonra üzerine 1 su bardağı demlenmiş ve soğumuş çay ilave edin.Üzerine 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çorba kaşığı kakao ilave edip tekrar çırpın. Daha sonra kek karışımına unu ilave edin ve tekrar mikserle çırpın. Kek karışımını kek kalıbına boşaltın. Keki önceden ısıtılmış olan 170 dercelik fırında pişirin.Sosu için ise bir cam kabın içine 100 gr.bitter çikolata ile 1 çorba kaşığı sana klasik ilave edin.Bir tavanın içine su alın. Tavadaki suyun içine cam kabı koyun ve çikolata ile tereyağını eritin. Keki kalıbından çıkartın.Servis tabağına keki alın. Üzerine çikolata susu dökün.Üzerini hindistancevizi ile süsleyip servis edin.

---