



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

50 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı demlenmiş çay
0,5 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Paket vanilya
1,5 Su Bardağı şeker
3 Adet yumurta
3 Su Bardağı un

Yumurtaları şekerle boza kıvamına gelesiye kadar çırpın.ardından 50 gr sana hamurışı yağımızı ekleyin, çay, sıvıyağ ilave edin. yumurtalı karışıma un, kabartmatozu, vanilya, ilave edin. Yavaşça çırpın. Karışımı fazla bekletmeden herhangi bir kek kalıbına boşaltalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırını kapatarak 10-15 dakikada fırının içinde dinlendirin. Keki çıkarmadan önce kürdanla içinin pişip pişmediğini kontrol edin.