



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KEK

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı demlenmiş çayın deminden soğutun
- 2 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı sıvı yağ

Yumurtaları şekerle çirpin. sonra çayı ekleyin iyice çirpin. sonra yağları, kakaoyu, vanilyayı ekleyip bu karışımdan yarım su bardağı ayırın. Kalan karışıma kabartma tozu ve unu ekleyip çirpin. tepsiye döküp fırında pişirin. Fırından çıkınca üzerine ayırdığınız karışımı dökün.