



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇAYLI KEK

3 Adet Yumurta  
1.5 Su Bardağı Toz Şeker  
1/2 Su Bardağı Sıvıyağ  
1 Su Bardağı Demli Çay  
4 Su Bardağı Un  
1 Paket Kabartma Tozu  
1/2 Su Bardağı Ceviz  
1 Tatlı Kaşığı Tarçın

Yumurtaları ve toz şekerini 5 dakika beyazlayana kadar mikserle çırpalım. Ardından sıvı yağı ve çayı ekleyelim. Hazırlanan karışıma unu, kabartma tozunu ve tarçını eleyerek spatula yardımıyla karıştıralım. En son cevizi ilave ettikten sonra önceden ısıtılmamış fırında 180 derecede 45 dakika pişirelim. Kekin pişip pişmediğini kürdan ile kontrol edebilirsiniz. Kürdana hamur bulaşmıyorsa kekimiz pişmiş demektir.