



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ ÇAYLI KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı soğuk çay demi
3 su bardağı un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Bir tutam toz karanfil, bir tutam tuz

Derin bir kabin içinde yumurta ve toz şekeri çırpıcı ile çırpın. Tereyağı ve çay ilave edip, çırpıma devam edin. Ayrı bir kaseye unu eleyip, üzerine ceviz, kakao, tarçın, vanilya, kabartma tozu, toz karanfil ve tuz ekleyip, karıştırın. Kuru karışımı yumurtalı harcın içine katarken bir yandan da karıştırmaya devam edin. Yağlanmış baton kek kalıbına boşaltın ve üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50 dakika fırının kapağını açmadan pişirin. Soğuduktan sonra ters çevirip, kalıptan servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek, servis yapın.

