



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ÇAYLI KEK

1 su bardağından bir parmak eksik tereyağı

2 su bardağı toz şeker

3 adet oda sıcaklığında yumurta

1 su bardağı süt

1 paket vanilya

Kakaolu karışım için:

1 su bardağından bir parmak eksik sade kek unu

Yarım su bardağı kakao

Yarım çay kaşığı tuz

Yeşil çaylı karışım için:

1 su bardağından bir parmak fazla sade kek unu

2 tatlı kaşığı toz yeşil çay (matcha tozu)

Yarım çay kaşığı tuz

Kakaolu karışım için tüm malzemeyi çırpma teli ile karıştırın. Yeşil çaylı karışım için malzemelerin tümünü çırpma teli ile karıştırın. Aynı bir yerde tereyağı ve toz şekeri mikserle karıştırın. Yumurta, süt, vanilya ilave edip iyice karıştırmaya devam edin. Hamuru ikiye bölün. Birinci parçaya kakaolu karışımı, ikinci parçaya yeşil çaylı karışımı ekleyip yoğurun. Yağlanıp kakao serpilmiş kek kalıbına bir çorba kaşığı kakaolu karışım, bir çorba kaşığı yeşil çaylı karışım dökerek, hamur bitene dek işlemi tekrarlayın. Hamuru bıçak yardımıyla ve dairesel hareketlerle karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, renk değişene dek pişirin.

