



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

AYLI KEK



- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardađı sođuk demli çay
- 6 ay bardađı un
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 3 ay bardađı toz Őeker
- 3 orba kaŐığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Keki hazırlamaya baŐlamadan önce koyu demli çay yapılır ve soğumaya bırakılır.
- # Yumurta ve Őeker iyice çırpılır.
- # zerine bir bardak sođuk demli çay ve diđer malzemeler eklenir.
- # Pürüzsüz bir Őekilde elde edilen hamur, yağlanmış kek kalıbına dökülür.
- # 180 derece fırında 35 – 40 dakika piŐirilir.

Not: Bu kek okolata sos ile de yapılabilir. Bunun için 150 – 200 gr. bitter okolata Ben – Mari usul eritilir ve kalıptan çıkmıŐ keke gezdirilir.