



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifi

## Çaylı Keks

Çaylı Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan soyuq dəmli çay
- 6 Armud stəkanı un
- 1 Armud stəkanı duru yağ
- 3 Armud stəkanı toz şəkər
- 3 Yemək qaşığı kakao
- 1 Paket qabartma tozu (droj)
- 1 Paket valelin.

- # Keksi hazırlanmağa başlamadan əvvəl koyu dəmli çay hazırlanır və soyumağa buraxılır.
- # Yumurta və şəkər yaxşıca çirpilir.
- # Üzərinə bir stəkan soyuq dəmli çay və digər ləzimatlar əlavə olunur.
- # Qırıqsız bir şəkildə əldə edilən xəmir, yağlanmış keks qəlibinə tökülür.
- # 180 dərəcə ocaqda 35-40 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Bu keks şokolat sos ilə də hazırlana bilər. Bunun üçün 150-200gr. bitter şokolat Ben-Mari üsulu əridilir və qəlibdən çıxmış kekse gəzdirilir.