

Cayli Islak Kek

Malzemeler

1 su bardagi demlenmis cay(sadece cayin demi olacak)
3 tane yumurta
1 su bardagi sut
1su bardagi siviyağ
1,5 su bardagi seker
3 yemek kasigi kakao
1 su bardagi iri dovulmus ceviz
1 tatli kasigi tarcin
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5-3 su bardagi un

Yapilisi

Ilk olarak cay,sut,seker,siviyağ,kakao genis bir kapta iyice karistirilip 1 su bardagi ayrilir.Kalan malzemenin icine ayri bir yerde cirptigimiz 3 yumurta ekleyin. sonra tarcin,vanilya kabartma tozu,un katilip tekrar cirpilir en son cevizler katilip elle cirpilir. Yaglanmis tepsiye dokulur.firin isitilmadan konup 150-175drc arasinda pisirilir.Tavsiyem olculer icin su bardagini buyuk kullanin.Firindan cikinca sogumaya birakin.soguyunca kesip kurdanla kucuk delikler acin.Ayirdiginiz sosu her yerine gelecek sekilde dokun.Istege gore hindistan cevizi ile susleyip servis yapin.