

Cayli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1,5 su bardagi tozseker
1 cay bardagi zeytin yag
1 su bardagi cay
2 yemek kasigi. kakao
2 yemek kasigi ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
8 yemek kasigi uN

Yapilisi

Bir kabin icine yumurtalari ve toz sekeri koyup, kopuk kopuk olana kadar mikserle cirpin
Ardindan bir su bardagi soguk cay ile zeytinyagini da ilave edip tekrar cirpmaya baslayin
Uzerine kakao, ceviz, vanilya, kabartma tozunu, 8 yemek kasigi unu ekleyip tekrar cirpin
Keke kalibini yaglayin ve icine karsimi bosaltip, 5 dakika onceden isittiginiz 170
derecelik firina kek kalibini surup pismeye birakin
Pisip pismedigini kurdan batirarak kontrol edin, kurdan islak cikarsa bir sure daha
pisirin kuru cikarsa firindan alin
Pismis olan cayli keki kalibinden cikarip ilidigi zaman dilimleyin ve servis edin