



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKELİ KEK

3 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
6 yemek kaşığı kakao
200 margarin
2 su bardağı soğuk su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı vanilin
1 paket çikolatalı puding
500 ml süt

Kek için kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Sıvı malzemeleri de ayrı bir kaptaki karıştırın.

Sıvıları kuru malzemelere bir yandan karıştırarak yavaş yavaş ekleyin.

Karışımı çok iyi yağlanmış derin veya geniş bir kek kalıbına dökün. 175C'de 35-40 dakika pişirin.

Bu arada pudingi pişirin. Kek pişip puding de hafif ılınınca kekin üzerine dökün. (puding fazla gelecekse bir kase kadarını ayırabilirsiniz.)

