



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI VE BAL BADEMLİ PUDİNGLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı ( 175 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 125 g (4-5 yemek kaşığı) margarin, oda ısısında yumuşamış
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 2 adet karanfil tanesi, havanda ezilmiş
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- Yarım çay bardağı portakal suyu
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 50 g beyaz çikolata
- 1 su bardağı (90 g) file badem

Kuru üzümleri portakal suyunun içinde 15-20 dakika bekletin.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve oda ısısında yumuşamış margarinini ilave edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını, tarçını, havanda ezilmiş karanfili ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 20x30 cm boyutlarındaki dikdörtgen bir kek kalıbına dökün. Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 30-40 dakika pişirin.

Puding için sütü ve Pakmaya Bal Bademli Pudingi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala iri kıyılmış beyaz çikolatayı ilave edin. Çikolata eriyip pudingle iyice karışınca ocaktan alın.

Keki fırından alın, ilk sıcaklığı geçince üzerine hazırladığınız pudingi dökün, file badem serpin. 1 saat sonra dilimleyip servis yapın.

