



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA PUDİNGLİ KEK

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 50 gr eritilip ılınmış tereyağı
- 1 kahve fincanı süt
- 1 su bardağı un
- 1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding (toz halinde)
- 2 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Parça Çikolata

Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek çırpın.
Eritilip ılınmış tereyağını ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin.
Elenmiş unu, Pakmaya Türk Kahveli Puding'i (toz olarak), Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyin.
Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birleştirin.
Karışımı yağlanmış, ısıya dayanıklı, orta boy kahve fincanlarına üstten 2 parmak boşluk kalacak şekilde (kabarınca taşmaması için) paylaşın. Üzerlerine Pakmaya Parça Çikolataları serpin. 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.
Pişen keki fırından alın, ılık servis yapın.

