



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU İNCİRLİ PUDİNG KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya İncirli Puding
1 çay bardağı su
100 gr tereyağı, eritilip ılınmış
2 su bardağı un
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek çırpın. Suyu, eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Elenmiş unu, tarçını, rendelenmiş muskat cevizi ve toz halindeki incirli pudingi ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Kek hamurunu yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

Pul çikolatayı ve kremayı çok kısık ateşte eritin.

Keki ızgara teli üzerine aktarın. Üzerine, erittiğiniz kremadan yayın, taze incir ve Antep fıstığı içi ile süsleyip servis yapın.

