



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNGLİ KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı

2 su bardağı un (200 g)

3 yumurta

150 g toz şeker (3/4 su ardağı kadar)

1 çay bardağı süt (100 ml)

150 ml sıvı yağ (150 ml)

Puding için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding

500 ml süt (2,5 su bardağı)

Üzeri için:

1 çay bardağı iri çekilmiş fındık içi

Kek hamuru için yumurtalarla şekerini mikserle çırpın.

Sütü ve sıvı yağı ekleyip biraz daha çırpın.

Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu bir arada harmanlayın.

Kuru karışımı yumurtalı karışıma ilave edin, mikserle karıştırmaya devam edin.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın.

Soğuk fırında 10 dakika bekletin.

175 derecede fırını ısıtın. 20-30 dakika pişirin.

Bu arada pudingi hazırlayın. Bunun için Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding ile sütü tencereye aktarın. Kısık

ateşte, puding kıvamına gelene dek pişirin.

Ocaktan alın, arada bir kaşıkla karıştırarak ılıtın.

Keki fırından alın, soğuyunca kare şeklinde küçük parçalar halinde kesin.

Dikdörtgen çukur bir kaba bir kat kek dizin.

Üzerine hazırladığınız pudingden yayın, tekrar kek parçalarını ve pudingi yayıp iki kat olacak şekilde tamamlayın.

En son iri çekilmiş fındık içi serpin.

