



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PUDİNGLİ KEK

<https://migros.com.tr>

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 1 paket çilekli puding
- 1 paket kabartma tozu

1. Önce yumurtaları iyice çırpın.
2. Ardından toz şekerini ekleyerek çırpıma devam edin.
3. Tüm malzemeleri ilave edip karıştırın. Kek kalıbını yağlayarak hamuru koyun.
4. 120 derece ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.

