



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GALETALİ PUDİNGLİ KEK

- 2 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı sıvıyağ (1 su bardağından 2 parmak eksik olabilir)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı demli çay (demlikteki soğuk çaydan kullanın)
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı buğday ya da mısır nişastası
- 1 su bardağı un
- 1 paket hazır toz kakaolu puding
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi (fındık da kullanabilirsiniz)
- Üzeri için;  
1/2 su bardağı hindistancevizi

Yumurtaları derin bir karıştırma kabına kırıp üzerine tozşekeri ilave ederek mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın. Üzerine sıvıyağ, yoğurt ve demli çayı ekleyip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Un, nişasta, kabartma tozu ve vanilyayı başka bir derin kaptaki karıştırın. Üzerine kakaolu pudingi ve galeta ununu ilave edip tekrar karıştırın. Bu toz karışımı yumurtalı karışımın üzerine aktarın. Son olarak, ince çekilmiş ceviz içini de ilave edip tahta kaşık ya da plastik spa-tula yardımıyla tüm malzemeleri iyice harmanlanıncaya kadar karıştırın. Böylece koyu muhallebi kıvamında bir kek hamuru elde edeceksiniz. Diğer taraftan, 25-30 santim çapındaki kek kalıbını 3 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. (kalıbın içini pişirme kağıdıyla da kaplayabilirsiniz) Hazırladığınız kek hamurunu bu kalıba aktarın. Keki, 5 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ve alt-üst konumuna ayarladığınız fırında 40-45 dakika, kabarıncaya kadar pişirip çıkarın. Kek biraz ılık hale gelince üzerine hindistancevizi serpin ve dilimleyerek servise sunun.