



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ILIK PUDİNGLİ KEK

Sahrap Soysal

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı esmer şeker
- 4 yemek kaşığı NESTLE kakao
- 2 yemek kaşığı NESTLE Nescafe Gold kahve
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Çay kaşığının ucuyla tuz
- 1/3 su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı tereyağı yada margarin
- 1 adet yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya
- 3/4 su bardağı sıcak su

Un, şekerin yarısı (1/2 su bardağı), kakaonun yarısı (2 yemek kaşığı), kahvenin yarısı (1 yemek kaşığı), kabartma tozu ve tuzu bir kasede karıştırın.

Başka bir kasede süt, tereyağı, yumurta ve vanilyayı çırpın. Azar azar unlu karışımı ekleyip tamamen karışana kadar çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız hamuru yağladığınız küçük boy (20 cm) bir kek kalıbına dökün. Bu sırada kalan şeker, kakao ve kahve granüllerini karıştırıp hamurun üzerine eşit bir şekilde serpiştirin.

Son olarak 3/4 su bardağı sıcak suyu kekin üzerinde her tarafına gelecek şekilde gezdirip önceden 170 C'ye ısıttığınız fırında 20-25 dakika batırdığımız kürdan temiz çıkana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp 5 dakika soğumasını bekledikten sonra üzerini krema ve meyvelerle süsleyerek servis edin.