



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU NANELİ PUDİNGLİ PAMUK KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket krema (200 ml)
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- Un (yaklaşık 2,5 su bardağı kadar)
- 2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding

Yumurtaları şekerle birlikte iyice çırpın.

Sıvı yağı, kremayı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ekleyip biraz daha çırpın.

En son unu ilave edip karıştırın.

Hamuru ikiye ayırın.

Yarisına Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding ekleyip spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedin.

Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dönüşümlü olarak hamurları dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

