



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU VE ÇİLEK PUDİNGLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker (175 g)
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
- 1 paket Pakmaya Kakaolu Mayalı Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) un
- 1 paket Pakmaya Çilekli Puding (toz halinde)

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Kakaolu Mayalı Kek Harcını, toz halindeki Pakmaya Çilekli Pudingi ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve yuvarlak (çapı 22-24 cm) kelepçeli bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

