



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SOSLU KEK

2 adet yumurta
Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
¼ su bardağı zeytinyağı
¼ su bardağı su
1 su bardağı un (120 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Yarım paket Pakmaya Supangle (toz halinde) (60 gr)
Yarım paket Pakmaya Vanilyalı Puding
Sosu için:
1 paket Pakmaya Meyveli Sos
1 su bardağı su (200 ml)

Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mutfak robotunun yüksek ayarlı devrinde köpük köpük olana dek çırpın.

Zeytinyağını ve suyu ilave edip 1 dakika daha mutfak robotunun orta ayarlı devrinde çırpın.3. Adım

Elenmiş unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ilave edin.

Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice birbirine yedin.

Kek hamurunu ikiye ayırın. Yarisına Pakmaya Supangle'yi, diğer yarisına da Pakmaya Vanilyalı Puding'i ekleyin.

Her iki karışımı ayrı ayrı yine spatula yardımı ile karıştırın. Önce supangleli hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Sonra da üzerine kalan vanilya pudingli hamuru dökün.

Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın.

Sosu için Pakmaya Meyveli Sos'u paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Hazırladığınız sosu ters çevirerek servis tabağına aktardığınız kekin ortasındaki boşluğa ve üzerine dökün. İsteğe göre frenk üzümü ve Pakmaya Pudra Şekeri ile süsleyerek servis yapın.

