



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ VE ÇİKOLATALI PUDİNGLİ KEK

3 adet yumurta
2 adet muz
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı yoğurt
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
2 su bardağı un
2 adet orta boy armut

Çatalla ezdiğiniz muz ve şekeri mikser yardımıyla çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyerek çırpıma devam edin. En son yoğurdu ilave edip birkaç dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta unu, toz halindeki Pakmaya Çikolatalı Portakallı Pudingi, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu[®]nu, karbonatı ve şekerli vanilini harmanlayın. Muzlu karışım ile unlu karışımı birleştirin.

Kek hamurunu yağlanıp hafif un serpilmiş dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.

Kabuğunu soyduğunuz armutları enine ikiye kesin.

Kek hamurunun içine armutları özenle yerleştirin.

170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Keki fırından alıp servis tabağına aktarın. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın, isteğe göre irice dilimlenmiş muz yerleştirip süsleyin.

