



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ VE PUDİNGLİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
Yarım su bardağı su (100 ml)
2 su bardağı un (240 gr)
1 paket Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Muhallebisi için:
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi
3 su bardağı süt

Muhallebisi için Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebiyi tencereye aktarın. Sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. İlinmaya bırakın. Kek için yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri ile köpük köpük olana kadar, yaklaşık 5 dakika boyunca mutfak robotunda veya mikserde çırpın. Zeytinyağı ile suyu ekleyin. Orta devirde 1 dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptan elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu, Pakmaya Kakaoyu, Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Pudingi harmanlayın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin. En son iri çekilmiş ceviz içini de ilave edin. Kek karışımının yarısını yağlanmış dikdörtgen bir kalıba dökün. Üzerine önceden pişirdiğiniz muhallebiyi dökün. En son kalan kek harcını da muhallebinin üzerine dökün. Spatula ile üzerini düzleştirin. Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarın, dilimleyip ılık ılık servis yapın.

