



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PUDİNGLİ KEK

Yumurta 3 adet
Toz şeker 1 su bardağı
Süt 2/3 su bardağı
Sıvı yağ 2/3 su bardağı
Kabartma tozu 1 paket
Puding karışımı 1 paket toz muzlu
Un 1,5 su bardağı
Badem 1 su bardağı file
Tereyağı 1/2 tatlı kaşığı

Derin bir karıştırma kabına aldığınız yumurta ve toz şekeri bir çırpıcı yardımıyla krema kıvamını alana kadar karıştırın. Süt ve sıvı yağ ilavesiyle karıştırma işlemi sürdürün.

Toz muzlu puding karışımı, kabartma tozu, un ve file badem ilavesiyle çırpmaya devam ettiğiniz kek hamuruna son halini verin.

Dilimli kek kalıbını oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağıyla yağlayıp kek hamurunu içerisine aktardıktan sonra üzerini düzeltin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri hafif bir renk alana kadar 35-40 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartıp oda sıcaklığında beklettikten sonra dilimleyip sıcak olarak servis edin.

