



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PUDİNGLİ ISLAK KEK

4 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı İçim Süt  
3 çorba kaşığı kakao  
1 paket şekerli vanilin  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un (yumurtanın büyüklüğüne göre unun ölçüsü biraz değişebilir)  
Sosu İçin:  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı İçim Süt  
1 çorba kaşığı kakao  
1 paket kakaolu puding

Şekeri ve yumurtayı çırpma teli veya mikserle 5 dakika çırpın.  
Sıvıyağ, İçim Süt, kakao, şekerli vanilin ve kabartma tozunu ilave edip iyice karıştırın.  
Unu eleyerek karışıma ilave edin ve güzelce karıştırıp 26 cm çapındaki yağladığınız yuvarlak kek kalıbına boşaltın.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.  
Kekiniz pişmeye başlamışken sosu yapmaya başlayın. Sos için; şeker, sıvı yağ, İçim Süt ve kakaoyu ekleyip 5 dakika çırpın.  
Kekiniz piştikten sonra fırından çıkarın ve üstten her tarafına kürdan batırın.  
Keki hiç soğutmadan kakaolu sosu kekin üstüne dökün. Bir kaşık yardımıyla da kekin her tarafına iyice yayın.  
Bir yandan kakaolu pudingi arkasında yazıldığı miktardan 1 çay bardağı eksik İçim Süt ile pişirin.  
Pudingi soğumadan ıslak kekin üzerine dökün.  
Islak keki buzdolabında soğuyana kadar dinlendirin.  
İsteğe göre üzerine hindistancevizi serpip servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

Not: Kek pişerken fırının kapağını açmayın. Aksi halde kekin kabarıklığı inecektir.



