



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 paket toz puding

Yumurtaları ve şekeri mikser yardımıyla beyaz olana kadar çırpın.
Ardından içine sıvı yağ ve sütü ilave edip birkaç dakika daha çırpın.
Un, kabartma tozu ve toz pudingi de karışımın içine eleyerek ekleyin.
Malzemeler tamamen birbirine girene kadar karıştırın.
Daha sonra çekilmiş cevizi de ilave edin.
Güzelce yağlanmış kek kalıbının içine kek hamurunu dökün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

