



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PUDİNGLİ KEK

Malzemeler:

5 yumurta

1,5 su bardağı şeker

1/2 bardak sıvıyağ

1 çay bardağı süt

kakao,

vanilya,

kabartma tozu

1-2 su bardağı un

1 su bardağı pirinç unu

1 paket puding

üzerine dökmek için 1,5 bardak süt (dilerseniz 1-2 yemek kaşığı şeker katabilirsiniz)

puding için süt

Yumurtaları mikserle 2-3 dk çırpın, şekerini ekleyip 1 dk daha çırpın. Yağı sütü ekleyip çırpın. Sonra un, pirinç unu, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyerek tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş 24 cm kelepçeli kalıba dökün. Ben evde fırınım turba olduğu için 175-180 derecede pişiriyorum kekleri ama anneminki normal fırın olduğundan geç pişeceğini ve sıcaklığı 200'e getirmemi söyledi. 200 derecede 30 dk'da pişti kek. Kek pişerken pudingi arkasındaki tarife göre hazırladım ama size tavsiyem belirtilenden daha az miktar sütle pişirmeniz, daha yoğun olması için. Kek piştikten sonra 1,5 bardak sütü delikler açılmış keke iyice yedirin. Daha sonra keki pudingle sıvayın. Ben bu aşamada pudingim çok cıvık olduğu için epey zorlandım. Pudingi hazırladıktan sonra kek pişene kadar dolapta bir süre soğutup katılaşmasını sağlarsanız daha kolay olacağını düşünüyorum. Pudingi sıvanmış kekinizi dolapta soğumaya bırakan. Üzerine ceviz serpebilirsiniz. Damla çikolata ile de süsleyebilirsiniz.

[ML® Pudingli Çörek için tıklayın](#)