



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PUDİNGLİ KEK

4 yumurta  
2 su bardağı şeker  
1.5 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
2-3 su bardağı un  
1 er paket kabartma tozu, vanilya  
5 yemek kaşığı kakao  
2 paket kakaolu puding  
5 su bardağı süt

Kek çırpma kabınızda yumurta ve şekerini karışım beyazlaşana kadar çırpın. Daha sonra süt ve sıvıyağı ilave ederek 1 dakika kadar daha çırpın. Aynı bir yerde karıştırdığınız un, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu karışıma ilave ederek kek hamurunu hazırlayın. Borcama dökerek önceden ısıttığınız 170 derecedeki fırında pişirin. Keki fırından aldıktan 5 dakika kadar sonra 1 su bardağı süt ile ıslatın. 4 su bardağı süt ile pişirdiğiniz iki paket pudingi kekin üzerine yayarak soğumasını bekleyin ve soğuduktan sonra buzdolabına kaldırabilirsiniz. Üzerine hindistancevizi serperek servis edebilirsiniz.