



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PUDİNGLİ KEK

- 1 bardak süt
- 2 adet yumurta
- 1 bardak sıvıyağ
- 2 bardak toz Őeker
- 2 bardak un
- 5 kaŐık kakao
- 2 bardak süt
- 1 paket kakaolu puding
- 1 paket vanilya, kabartma tozu

Yumurta, Őeker, sıvıyağ, süt ve 4 kaŐık kakaoyu çırpın ve bundan 1 bardak ayırın. Kabartma tozu, un ve vanilyayı ekleyip hamur yapın, yağlanmış kalıba aktarın. 170 derecede 30 dk piŐirin. PiŐen kekin üzerine ayırdığınız sosu dkn. Soğumasını bekleyin diğer taraftan kakaolu pudingi bir kaŐık kakao ve sütle hazırlayın. Hazırlanan karıŐımı mikserde çırpın. Kekin zerine yayın. Sođuk olarak servis edin