



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PUDİNGLİ MERMER KEK

4 adet yumurta  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
2 su bardağı un  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu  
1 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı dolusu kakao  
İsteğe göre hindistancevizi

Oda sıcaklığındaki yumurtalar ile şekeri mayonez kıvamına gelene kadar çıpıyoruz sonra sırasıyla sıvı malzemeleri ilave edip hafifçe çırtıktan sonra un, toz haldeki puding, limon kabuğu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırıp yağlanmış kek kalıbına 2/3'ünü döküyoruz. Kalan kek harcımıza kakao ilave edip karıştırıp kalıptaki kek harcının üzerine döküyoruz. Önceden ısıtılmış fırınımızda batırdığımız kürdan temiz çıkana kadar pişirip soğuyunca servis yapıyoruz.

Not: Herkesin fırın ayarı farklı olduğu için ısı derecesi ve pişirme süresi veremiyorum fakat düşük ısıda pişecek.

---