



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF

Funda Çetinkaya

2 adet yumurta
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı süt
2 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket sade krem şanti
2 adet muz
Hindistancevizi

Yumurta ve şekeri mikserle çırpıyoruz. Süt, sıvıyağ, kakao, un, kabartma tozunu katıp karıştırıyoruz. Tepsie yağlı kağıdın üzerine hazırladığımız karışımı döküyoruz. 180 derece yarım saat pişiriyoruz. Kekleri bir su bardağı yardımı ile kesiyoruz. (toplam 20 adet çıkıyor) kalan kek parçalarını elimizle ufalıyoruz. Bir kabın içinde krem şantiyi hazırlayıp küp küp doğradığımız muzları ilave ediyoruz. Kestiğimiz keklerin üzerine bir parça krem şantiyi karışımdan koyuyoruz ve üzerine ufaladığımız kırıntılar ile elimizle şekil veriyoruz. Üzerine hindistancevizi süslüyoruz.

