



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUFUDUK KEKLER

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı kıyılmış badem
- 3 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı parça çikolata

Çırpma kabının içinde yumurta ve şekeri iyice çırpın. İçine yoğurt, kakao, sıvı yağ ekleyip karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi içine boşalıp bu karışımı yağlanmış, unlanmış küçük kek kalıplarının içine aktarın. 180 derecede pişirip çıkartın. İki tanesini toz haline getirin. Servis yaparken parça çikolataları ya da toz haline getirmiş olduğunuz kek parçalarını üzerine serpiştirin.