



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TART KEK

2 yumurta  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 ay bardađı süt  
Kabartma tozu  
Vanilin  
Kakao  
Un  
Pakmaya bitter pul çikolata  
ilek  
1 paket pakmaya puding  
2,5 su bardađı süt

Kek için 2 yumurtayı 1 çay bardağı toz Őekerle iyice çırpalım.Sonra 1 ay bardağı süt ve 1 çay bardağı sıvıyağı ekleyip biraz daha çırpalım.Un kabartma tozu ve vanilini ekleyelim.  
Kivama gelince tart kek kalıbını yağlayıp dökelim ve 180 °C de piŐirelim. (Pudinginiz koyu renkse keki sade açık renkse keki kakaolu tercih edin görsel açıdan.)  
Pudingi üzerinde yazdđđı gibi 2,5 bardak sođuk sütle pisirelim.  
Keki biraz soğuduktan sonra kalıptan dikkatle çıkaralım. Pudingi zerine döküp dilediğimiz Őekilde süsleyelim. 3 saat kadar buzdolabında dinlendikten afiyetle yiyelim.

