



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYA PUDİNGLİ VE DAMLA ÇİKOLATALI KEK

Malzeme:

3 adet yumurta

3/4 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 paket toz vanilyalı puding

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

1 kahve fincanı damla çikolata

Yumurtalar ile tozşekeri mikserle iyice çırpın. Süt ve zeytinyağını ilave edin. Birkaç dakika daha çırpıttan sonra Puding, un ve kabartma tozunu ekleyin. Pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırının alt rafına yerleştirin. Kek hafif kabarmaya başlayınca üzerine damla çikolataları serpin. Fırının kapağını tekrar kapatın. Pişirme süreci bitene dek fırının kapağını açmayın. Yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, soğuyunca dilimleyip servis yapın.