



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA PUDİNGLİ VE PARÇA ÇİKOLATALI KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
- Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- Yarım su bardağı süt (100 ml)
- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding (125 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata (75 gr)

Yumurtalar ile şekeri mutfak robotunda köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca iyice çırpın. Zeytinyağını ve sütü ekleyin. Mikserin veya mutfak robotunun orta devrinde 1 dakika daha çırpın. Unu, Pakmaya Vanilyalı Puding'i ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir kaptan harmanlayın. Kuru karışım ile sıvı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedin. Kek hamurunu yağlanmış, kelepçeli kalıba dökün. En son Pakmaya Bitter Parça Çikolata'ları serpin. Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

