



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PUDİNGLİ KEK



3 Yumurta  
1 Su bardağı toz şeker  
1 Su bardağı yoğurt  
3/4 su bardağı sıvı yağ  
2 Su bardağı un  
3 Çorba kaşığı kakao  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
Puding İçin;  
2 Su bardağı süt  
1 Adet yumurta  
1 Kahve fincanı toz şeker  
Yarım kahve fincanı mısır nişastası  
Yarım kahve fincanı un  
1 Paket vanilya

- # Öncelikle kek hazırlanır. Bunu için; yumurtalar şekerle boza kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
- # Diğer malzemeler eklenip pürüzsüz bir kek harcı hazırlanmış olur.
- # Kek harcı 20 - 22 cm çapında ortası delik olmayan yağlanmış bir kalıba dökülür. Bu kalıp kelepçeli olursa daha iyi sonuç alınır.
- # 175 derece fırında 40 - 45 dakika pişirilir.
- # Kek pişerken puding hazırlanır.
- # Süt, yumurta, nişasta, un, şeker soğuk olarak önce karıştırılır, sonra ateşe oturtulur, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınınca vanilya eklenir, çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hale gelene kadar çırpılır.
- # Fırından çıkan kek biraz dinlenince, kalıbın kelepçesi açılmadan, hazırlanan puding, düzgün olarak kekin üzerine yayılır. Buzdolabında 3 - 4 saat dinlendirilir.
- # Bu süre sonunda kalıbın kelepçesi açılır, arzuya göre üzeri süslenir, servis yapılır.

**Not:** Bu kekin ters renklisini de yapmak mümkün. Bunun için kek yerine pudinge 2 çorba kaşığı kakao atmak yeterli olacaktır.