



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANANAS PASTA

1 kutu konserve ananas  
3 tane yumurta  
20 gram şeker  
100 gram sana margarin  
200 gram un  
1 paket kabartma tozu --vanilya  
1 çay kaşığı tuz  
karameli için 18 tane küp şeker  
3 kaşık su  
50 gram parçalanmış margarin

Yumurtalar sarısıyla beyazlarını ayırın.

Sarıları mikserde 130 gram şekerle 5 dakika beyazlaşınca kadar çırpın, vanilyasını da ekleyin.

Erimiş margarin ve kabartma tozu eklenmiş unu ekleyin. Yıkayıp temizlediğimiz mikser kabına bu sefer beyazları alın, hafif köpürtün sonra tuzunu ekleyin, biraz daha kabarıncaya kalan 20 gram şekeri ekleyin. Kar gibi yapın. İki karışımı birbirine nazikçe karıştırın.

Fırınımızı 200 dereceye ayarlayalım.

24 cm'lik kek kabımızı orta harareti ocak üstüne koyalım.

Su ve küp şekerleri eritemiz ve kehribar rengi olana dek pişirelim. Karameli zasyon başladığında küp küp doğradığımız sana margarin ekleyelim. Karıştıralım.

Kalıbın her yerine karışımın değmesi için döndürelim ve soğumaya bırakalım. ananas halkasını ortadan ikiye bölelim ve sana margarinli bu karışıma aşağıdaki gibi dizelim. Karıştırıp kenara aldığımız hamurumuzu ananasların üzerine yayalım. 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirelim.

Ortaya bu görüntü çıkıyor. Fırından alır almaz dikkatlice bir tabağa ters çeviriyoruz, karamelin kalıbın dibinde soğumasını istemiyoruz, o zaman kalıbı bırakmaz çünkü...

