



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANANASLI KEK

Malzeme:

4 adet yumurta

1 + 1/2 su bardağı toz şeker

1 + 1/2 su bardağı süt

1 kahve fincanı Bizim Ayçiçek Yağı

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 paket vanilyalı puding

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Üzeri için :

12 dilim ananas

Yumurtalar ve şekeri yüksek ayarlı mikserle 10 dakika çırpıp süt ve sıvıyağı ilave ederek çırpmaya devam edin. Birlikteelediğiniz un, puding tozu ve kabartma tozunu eleyerek birkaç dakika düşük ayarda çırpın. Yağlanıp un serpilmiş fırın tepsisine kek harcını dökün ve üzerine ananas dilimlerini dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Keki fırından çıkarıp tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.