



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE ANANASLI KEK

Malzemeler:

3 yumurta

1 bardak seker

1 bardak sivi yag

yaklasik 1 bardak taze yoğurt (eger varsa yarim bardak ananas suyu ve yarim bardak yoğurt kullanilabilir)

2 bardak (silme) un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 kahve fincani dolusu kahverengi seker

Ananas (konservede olabilir)

Yapılışı:

Ananasi ince dilimler halinde kestim.Ortasindaki sert bolumu kucuk yuvarlak bir kapak yardimiyla cikardim.Kenar kabuklarini mutfak makasimla kolay bir sekilde kestim.Yaklasik 3-4 dilim yeterli oldu benim kek kalibima.Buyuk kelepceli kalibimi yagladim ve kahverengi sekeri alt kısmi bos kalmayacak sekilde serptim(bolca).sonra ortaya butun bir ananas dilimini yerlestirip kenarlarina yarim dilimleri yerlestirdim.Siz istediginiz sekilde doseyeabilirsiniz.

Kek icin once yumurta ve sekeri birlikte cirptim.Yag yoğurt ve diger malzemeleri karistirip ananastan kucuk kucuk dograyarak hamuruna karistirdim.Bu hamuru ananaslarin uzerine dokup firinda pisirdim.Pisen keki ters cevirerek uzerine kiraz ,visne yada sekerleme ile susleyebilirsiniz.Kahverengi sekerler firindan cikan kekin uzerinde karmelize olup nefis lezzet katiyor.

Simdi size birkac puf noktasini verecegim:

Herturlu meyveyi kullanabilirsiniz eger sulu meyveyse suzgec uzerinde biraz suyunun akmasini bekleyin.

Icine meyve parcalari koyacaksaniz keki doktukten sonra hamurun uzerinden hafif parmaginizla bastirarak koyun.Direk hamura karistirisaniz meyveler cokebiliyor.

Kekinizin pisip pismedigini mutlaka kurdanla kontrol edin cunku meyveli keklerde pisme suresi uzayabiliyor.

Kekinizi ilindikten sonra ters cevirin parcalanmaması icin.(sicakken cevirmeyin)

Konserve satilan ananaslarla yada seftali dilimleri,armut diimleri gibi herturlu meyveyi

kullanabilirsiniz.Kullandiginiz meyve suyundan, yoğurttan azaltarak koyarsaniz kekinizin kokusu ve tadinda degisiklik yapabilirsiniz. Konserve olan meyvelerin meyvesini aldiktan sonra kalan suyunu kek hamuruna kullanabilirsiniz