



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANANASLI HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

3 Adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
2.5 su bardağı un  
1 su bardağından 1 parmak eksik hindistancevizi  
1 paket hamur kabartma tozu  
1 adet ananas

- 1- Dilimlediğiniz ananastan 5 parça ayırın, 1 su bardağını dolduracak kadarını küp küp doğrayın.
- 2- 3 yumurtayı 1 su bardağı şeker ile kar gibi oluncaya kadar çırpın.
- 3- Kabaran yumurtaların içine 1 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvıyağı ekleyerek çırpıma devam edin.
- 4- İyice karışınca içine hindistan cevizi ve unu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Son olarak kabartma tozu ve küp küp doğradığınız ananasları ekleyerek 1 dakika daha karıştırın.
- 5- Kek kalibınızı yağlayın, kek hamurunu kalıba dökün. Üzerine dilimlediğiniz 5 parça ananası koyarak 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.