



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KEK

www.vzug.com

3 yumurta akı
1 çimdik tuz
1 dl yağ, ayçiçeği veya kanola yağı
3 yumurta sarısı
100 g şeker
100 g toz şeker, iri
1 vanilya sapları, Sıyırılmış vanilya
150 g yoğurt
200 g ananas, küpler halinde doğranmış
275 g un
1 çorba kaşığı kabartma tozu

Yumurta akını tuzla birlikte köpürünceye kadar çırpın. Zeytinyağı, yumurta sarısı, şeker ve vanilya ile köpürterek çırpın. Yoğurt ve ananas ekleyin, karıştırın. Un ve kabartma tozunu önce karıştırın ve ardından yumurta akıyla birlikte hamura yedirin. Kitleyi hazır kek kalıbına doldurun. Kalıbı soğuk fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

