



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

- 2 adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1/3 su bardağı fındık yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1 kahve fincanı esmer şeker
- 3 dilim konserve ananas
- 3 adet kiraz şekeri
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Kalıbı tereyağı ile bolca yağlayın. Üzerine esmer şekeri serpin. Kalıbın dibine ananas dilimlerini dizin; ortalarına kiraz şekerlerini, kenarlarına ceviz parçalarını yerleştirin. Yumurta ve toz şekerini mikserle çırpın. Şekerler eriyince içerisine un, kabartma tozu, vanilya ve fındık yağı ilave ederek karıştırın. Dibini süslediğiniz kalıba yapmış olduğunuz karışımı yavaşça dökün. 180 derecede kek pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz servis tabağına tersyüz ederek çıkarın. Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.

