



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANANASLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kutu konserve ananas
Üzeri için:
1 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı su

Yumurtalar ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı, un, vanilya ve kabartma tozu eklenir, kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür. Halka şeklindeki ananaslar dizilir. 175 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Sıcakken üzerine fırçayla ballı su sürülür.

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın](#)
