



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANANASLI KEK

### Malzeme:

250 gr Bizim Mutfak Margarin  
6 adet yumurta  
350 gr Tozşeker  
450 gr Bizim Mutfak Un  
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu  
1 paket Bizim Mutfak Vanilya  
300 gr Bizim Mutfak Kakao  
4 dilim ananas  
1 su bardağı süt

Tozşeker ve yumurtaları derin bir kaba alıp mikser ile iyice çırpın. Karışımın üzerine sırasıyla margarin, süt, vanilya, kabartma tozu, kakao ve un ilave edip çırpın. Ananas dilimlerini küçük küçük doğrayıp kek karışımına ekledikten sonra hafifçe karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına yayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra kalıptan çıkartıp üzerine hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.