



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ANANASLI KEK

Yarım paket margarin (125 gr)  
3 kahve fincanı pudra şekeri  
3,5 kahve fincanı un  
1 kahve fincanı süt  
2 yumurta  
1 paket vanilya  
yarım paket kabartma tozu  
8 dilim ananas (yada isteğe göre azaltılıp çoğaltılabilir)

Şeker ve yumurtalar iyi bir şekilde çırpılır. İçine eritilmiş soğutulmuş yağ, vanilya ve süt eklenir. Kabartma tozu ve un karıştırılarak malzemeye ilave edilir. Bes dilim ananas küçük küçük doğranır ve karışıma eklenir. Yağlanmış yada yağlı kâğıt konulmuş yayvan bir tepsiye (orta boy tepsi yada kalıp) dökülür. Üzerine kalan ananaslar dizilir. 150 derecelik fırında yarım saat kadar pişirilir.

**ML® Ananas Reçeli (görsel)**