



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI KEK

Emine Beder

- 1 kutu ananas konservesi (250 gr.)
- 1 paket hazır kek unu
- 3 yumurta
- 1 orta boy havuç
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı süt (Arzuya göre üzeri için)
- 1/2 paket krema

Yumurtaları beyazlaşıp köpürene dek mikserle çırpalım. İçine sütü ekleyip karıştıralım. Sonra hazır kek unu ve tarçını ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Ananas dilimlerini tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Hamurun içine iri rendelenmiş havucu ekleyip karıştıralım. 25-30 cm çapındaki kek kalıbını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamurun içine iri dövülmüş cevizi ve ananasları ekleyip karıştırarak kalıba boşaltalım. 180 °C ısıllı fırında pişirerek fırından alalım. Keki, kalıbı içinde soğuttuktan sonra servis yapalım.

[ML© Ananas Şurubu \(görse\)](#)