



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KEK

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 1 Kutu dilimli ananas
- 3 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı hindistancevizi
- 1 Adet vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı süt
- 3 Su Bardağı un
- 1,5 Su Bardağı tozşeker

Yumurta ve tozşekeri çırpın. Margarin ve sütü ekleyip tekrar çırpın. Un ve kabartma tozunu eleyip, vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın. Karışımı yağlanmış kelepçeli kalıba yayın. Karışımın ortasına 1 dilim ananas yerleştirin. Diğer ananasları ortadan ikiye bölüp kenardaki boşluklara yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Kalıpla birlikte soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce üzerine hindistancevizi serpin. Dilimleyerek, dilerseniz frambuaz sos ile servis yapın.