



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI KEK

250 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket vanilya
10 Adet KONSERVE ANANAS DİLİMLERİ
1 Kahve Fincanı esmer şeker
1 Bardak KİRAZ ŞEKERLEMELERİ
1 Paket kabartmatozu
2 Su Bardağı un
2 Su Bardağı toz şeker

KELEPÇELİ KEK KALIBININ TABANINA YAĞLI KAĞIT SERELİM VE YAĞLAYIN. BOLCA ESMER ŞEKER SERPİŞTİRİN. ANANAS DİLİMLERİNİ KALIBIN İÇİNE YANYAN DİZİN. YUMURTALARLA ŞEKERİ MİKSERLE ÇIRPIN ERİTTİĞİMİZ SANA YAĞINI .YOĞURT,UN VANİLYA, KABARTMA TOZUNU EKLEYİP ÇIRPMAYA DEVAM EDİN. KALAN ANANASLARI KÜÇÜK KÜÇÜK DOĞRAYIP HAMURA EKLEYİN VE KAŞIKLA KARIŞTIRIN. 180 DERECEDE ISITILMIŞ FIRINDA 40 DAKİKA PIŞİRİN FIRINDAN ÇIKARIP 5 DAKİKA ODA İSİNDA BEKLETİN SONRA SERVİS TABAĞINA TERS ÇEVİRİN ANANASLARIN ORTA KISIMLARINA KİRAZ ŞEKERLEMERİNİ YERLEŞTİRELİM VE SERVİS YAPALIM.