



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANANASLI PASTA

Sos için:

Yarım ananas

1,5 su bardağı ananas suyu

1 çorba kaşığı tepeleme buğday nişastası

Yarım su bardağı tozşeker

Kek için:

Yarım su bardağı tozşeker

3 adet yumurta

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı ananas suyu

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

1 kahve fincanı damla çikolata

Sos için ananası küp doğrayıp tencereye alın. Ananas suyu, buğday nişastası ve tozşeker ilave edin. Koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, kaymak tutmaması için 5 dakika telle çırpın. Kek için tozşeker ve yumurtayı mikserle çırpın. Sıvıyağ ve ananas suyu ekleyin. Vanilya, kabartma tozu ve unu eleyerek ilave edin. Damla çikolata ekleyip karıştırın. Daha sonra yağlanmış fırın tepsisine döküp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Ortasına ananaslı sosun bir kısmını yayıp üzerine ikinci kat keki oturtun. Keki kare şeklinde dilimleyip, üzerine kalan ananaslı sosu gezdirin. Arzuyla göre ananas dilimleri ve üzümle süsleyip servis yapın.

