



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI VE ARMUTLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

5-6 dilim ananas
1 adet armut
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
180 gram eritilmiş margarin
Karamel için:
1 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı su

Şeker ve suyu karıştırarak kısık ateşte karameli hazırlayın. Karameli kalıbın dibine yayın. Armutu soyup dilimleyin. Ananas ve armut dilimlerini karamelin üzerine dizin. Diğer tarafta yumurtaları iyice çırpın. Toz şeker ekleyip tekrar 2-3 dakika daha çırpın. Üzerine unu ve kabartma tozunu eleyip, eritilmiş margarin ekleyin. İyice karıştırın. Karışımı meyvelerin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

