



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI YABAN MERSİNLİ ÇİKOLATALI KEK

4 yumurta
2 yemek kaşığı margarin
1 subardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 subardağı krema
1 subardağı minicik doğranmış ananas
1 su bardağı ananas suyu
1 çay bardağı yaban mersini
100 gr bitter çikolata
3 çorba kaşığı hindistancevizi
3,5 bardak un

Yumurtalar ve şeker iyice çırpılıp üzerine sırası ile krema, kabartma tozu, vanilin, ananas suyu eklenrek karıştırılır..

Un ilave ederek akışkan kek kıvamı sağlandıktan sonra, doğranmış ananaslar, yaban mersinleri ve rendelenmiş beyaz çikolatalar ilave edilip tahta kaşık ile karışıma yedirilir.

sanayağ ile yağlanıp unlanmış kek, kalıbına dökülen kek önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirilir.

