



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖKÜM TENCEREDE ANANASLI VE HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

Bernardo

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 su bardağından 1 parmak eksik hindistancevizi
1 paket hamur kabartma tozu
1 adet ananas

Dilimlediğiniz ananastan 5 parça ayırın, 1 su bardağını dolduracak kadarını küp küp doğrayın. 3 yumurtayı 1 su bardağı şeker ile kar gibi oluncaya kadar çırpın. Kabaran yumurtaların içine 1 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvıyağı ekleyerek çırpmaya devam edin. İyice karışınca içine hindistancevizi ve unu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Son olarak kabartma tozu ve küp küp doğradığınız ananasları ekleyerek 1 dakika daha karıştırın. Döküm tencere ya da tavanızı yağlayın, kek hamurunu dökün. Üzerine dilimlediğiniz 5 parça ananası koyarak 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

