



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMBOLALI TERS YÜZ KEK

<http://www.verita.com.tr>

2-3 adet Verita Karambola (yıldız şeklinde dilimlenmiş)

3 yemek kaşığı Verita Taze Zencefil (ince doğranmış)

1 kutu hazır kek karışımı

1/4 su bardağı tropik meyve suyu

2 yemek kaşığı esmer şeker

1/4 su bardağı kurutulmuş kiraz

33x22 cm tepsinin tabanını yağlayın ve şekeri eşit şekilde serpin. Karambola dilimlerini üst üste gelmeyecek şekilde altına dizin. Üzerine kiraz ve zencefil serpin. Kek karışımını hazırlayın (karışımı hazırlarken su yerine tropik meyve suyu kullanın). Kek karışımını tepsiye dökün; kutu talimatlarına göre fırında pişirin. Keki soğuması için 20-30 dakika bekletin. Soğuduktan sonra, düz bir tepsiye ters çevirin.

