



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYONEZLİ SÜRPRİZ KEK

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

- 2 su bardağı un
- 1/4 su bardağı toz şeker
- Yarım çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı light mayonez
- 3 adet yumurta
- Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım tatlı kaşığı muskat (küçük hindistancevizi) tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 su bardağı doğranmış ananas ve üzerini örtecek kadar ananas suyu
- 2 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı doğranmış ceviz
- 1 su bardağı kuru üzüm
- Krema için:
- 1 paket krem peynir
- 1/4 su bardağı oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çorba kaşığı süt
- 2 su bardağı elenmiş pudra şekeri

Tüm malzemeyi derince bir kaba alıp, spatula ile karıştırın. Yağlanmış dikdörtgen bir tepsiye döküp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. İyice soğuyana kadar tezgahda bekletin. Soğuyan keki servis tabağına alın. Üzerine kremayı sürün. Dilerseniz ananas parçaları, çekilmiş ceviz ve muskat serperek servis yapın. Krema için: Bütün malzemeyi derin bir karıştırma kabına alıp, krema olana kadar yaklaşık 5-7 dakika mikser ile çırpın.

