



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ANANASLI KEK

- 125 Gr Sana Klasik
- 1 Paket vanilya
- 1 Kahve Fincanı esmer şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Tabakası kiraz şekerlemesi
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 10 Dilim ananas
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı yoğurt

Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin. Bolca esmer şeker serpiştirin. Ananas dilimlerini kalıbın içine yan yana dizin. Yumurtalarla şekeri mikserde çırpın. Ayçiçeği ,yağı ,yoğurt, un ,vanilya, kabartma tozu ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan ananasları küçük doğrayıp hamura ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Hamuru kalıba aktarın 180 dereceye ayarlanmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika oda ısısında beklettikten sonra servis tabağına ters çevirin. Ananasların orta kısımlarına kiraz şekerlemeleri yerleştirip servis yapın.

Not: Fırından çıkarttıktan sonra hemen ters çevirmeyin üzerine bir örtü örtün 5 dk terletin sonrasında servis tabağına ters çevirin ki yapışmasın.