



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

VİŞNELİ VE ANANASLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı (175g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 100 g margarin
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 10 ince dilim ananas
- 10 dondurulmuş vişne tanesi

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve oda ısısında iyice yumuşamış margarini ilave edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışımı ve unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Ananas dilimi sigacak boyutta kek kalıplarını yağlayın unlayın. Kalıbın dibine ananas dilimi yerleştirin. Ananas diliminin ortasındaki boşluğa vişne taneleri yerleştirin. En son hazırladığınız kek hamurunu paylaşın. Soğuk

fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 25-35 dakika pişirin.

Kekler piştikten sonra ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin. Daha sonra ters çevirerek servis tabaklarına aktarın.

