



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BİSKÜVİ PASTASI

- 100 Gr Sana Mutlu Aile
- 1 Yemek Kaşığı mısır unu
- 1 Paket krem peynir
- 1,5 Çay Fincanı ananas suyu
- 1 Adet ananas
- 1 Paket yulafli bisküvi
- 1 Paket krem şanti
- 1 Çay Fincanı süt

Öncelikle bisküvileri ufalayalım(un gibi olmalı) küçük bir tavada sana mutlu aile yağı eritelim ve soğutalım. Bisküviyi karıştırma kabına alalım, üzerine ılık sana mutlu aile yağı ilave edip karıştıralım. Karışımı pasta çemberine dökelim bastıralım. Çukur bir kâseye sütü alalım, krem şantiyi ilave edip karıştıralım, kıvama gelince krem peyniri içine alalım iyice karıştıralım. Küp doğradığımız ananası ilave edelim bir iki karıştırıp çemberin içindeki bisküvilerin üzerine boşaltalım, spatula ile düzeltelim buzlukta krema katılaşıncaya kadar tutalım. Biz bu arada sosunu hazırlayalım tavaya ananas suyunu alalım, üzerine mısır nişastasını ilave edip karıştırarak kıvama gelene kadar pişirelim. Katılaştıran kremanın üzerine sosu dökelim(ılık olmalı) ve tekrar buzuğa alalım. Katılaştıncaya (jöle gibi olacak) servise sunabiliriz.