



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI TART (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler

1 şişe konsantre tatlandırılmış süt

250 ml süt

4 yumurta

4 dilim ananas

4 yemek kaşığı sıvı karamel

1- Ananas dilimlerini karıştırın ve süzün.

2- Kalıbın alt kısmına karamel dökün.

3- Yumurtaları konsantre süt ile çırpın ve sütü bir kaba alın. Ananasları ekleyin. İyice karıştırın.

4- Kalıba dökün.

5- Izgaranızın mikro ızgara işlevini kullanarak 600 W ısıda 9 dakika pişirin.

6- Soğuk servis edin.