



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TART

Esin Meriç Özşirin

HAMUR:

150 gram margarin (oda sıcaklığında)

2 çay bardağı un

2 çay bardağı yulaf

1 çay bardağı seker

2 çay kaşığı kabartma tozu

UST MALZEME:

1 su bardağı kiyilmiş ananas

200 gram labne peynir

1 çay bardağı seker

2 tatlı kaşığı vanilya

2 yumurta

(çay bardağı küçük boy çay bardağı olacak)

Hamur malzemesini fazla yogurmadan hemen toparlayarak yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yayınız, kenarlarını biraz yükseltirseniz iyi olur, ayrı yerde ust malzemeyi hazırlayın, önce yumurta ve sekeri cirpin (fazla değil) daha sonra diğer malzemeleri de ekleyip tart hamurunun üzerine döküp 175 derecede 45 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "uzun yol" tarafından gönderildi. 11.06.2020