



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KUP

Emine Beder

2 YUMURTA (AKLARI, SARILARI AYRILIR)
2 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
2 ŞU BARDAĞI SÜT
1 PAKET KREM ŞANTI
1 KUTU ANANAS KONSERVESİ
2 LİMON SUYU
2 LİMON KABUĞU RENDESİ

Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşına dek çırpalım. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını şekerle birlikte 1 dk. çırpalım. Krem şantiyi sütle çırpılarak koyulaştıralım. İçine yumurta aklarını ve sarılarını, limon suyunu ve kabuğunun rendesini ekleyerek karıştıralım. Ananasları küçük küpler halinde doğrayıp ekleyerek tekrar karıştıralım. Kremayı kuplara paylaştırarak üzerini dilediğimiz şekilde süsleyelim. Buzdolabında bir kaç saat soğutup servis yapalım.

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın](#)