



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ANANASLI TART

2 paket yulaflı bisküvi
1 paket krem şanti
1 bardak süt
1 çorba kaşığı mısır unu
1 adet ananas
1 kutu krem peynir
Biraz margarin

Bir paket bisküvileri dövüp kırın margarin ile karıştırıp servis tabağına koyup buzlukta donmaya bırakın krem şantiyi bir su bardağı sütle çırpın içine krem peynirin yarısını katıp karıştırın bu karışıma biraz ananas suyu ile sulandırın diyer tarafta kalan ananas suyu bir çorba kaşığı mısır unu ile pelte gibi pişirilir bir kek kalıbının kenarlarına bisküviler dizilir ortasına hazırlanmış buzdolabında dondurulan diğer magzemeyi koyulur bisküviden yapılmış tartın üzerine krem şantili karışım dökülür sonra ananaslar dizilir ve en üste ananas suyu ile yapılan pelte dökülerek buzdolabına kalbırılır.