



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ANANAS

Malzemesi:

3 dilim konserve ananas
125 gr. yumuşak beyaz peynir
1 çorba kaşığı süt
125 gr. yoğurt
Süslemek için;
Kiraz taneleri
kakaolu bisküvi

Hazırlanışı:

Ananastan konserveden çıkardıktan sonra suyunun süzülmesini bekleyin. Konserveden alacağınız biraz su ile sütü karıştırın. 2 çorba kaşığı çırpılmış yoğurdu ilave edin. Dört dilim ananası süslemek için bir tarafa bıraktıktan sonra, kalan ananası küçük parçalar halinde doğrayın. Bu karışımı dört kaseye taksim edin. Bu arada beyaz peyniri ezin. Ananaslı sütün üzerine peyniri taksim edin. Kakaolu bisküviyi bir bezin arasına koyun. Üzerine kaşık ile vurarak bisküviyi ufalayın. Peynirin üzerine bisküvileri serpin. Kiraz taneleri ile süsleyerek servis yapın.