



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI PANKEK

Eda Soydan

PANKEK İÇİN-

Yumurta

süt

PINARLABNE

Tozseker

Bir miktar vanilya

sıvı yağ

Krema

Un

ANANAS

Yumurtalar sarısı beyazı ayrılır. Sarısı ile seker çırpılır içersine PINAR LABNE ve diğer malzemeler eklenir karıştırılır, beyazlar bir tutam tuz ile kar haline getirilir ve fazla söndürmeden tüm malzemeler karıştırılıp tavaya bir miktar dökülüp pişirilir.

Ananaslar ince ince dilimlenir tost makinası yada ızgarada iyice pişirilir.

Toz seker tavada kramalize edilir içersine krema ve labne ilavesi ile sos hazırlanır. ANANASLAR bu karışıma bulunarak paneklere sıra ile yerleştirilir, bir kat pankek bir kat ananas ile tatlımız hazırlanır. Arzuya göre sunulur.