



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI PASTA

1 tane kakaolu pandispanya
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 tane yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
1 paket labne peyniri
Ara katlar için 1 tane ananas
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
Kenarları için file badem
Süslemek için mango kiraz

Kreması için tencere 3 su bardağı süt alın un yumurta sarısı toz .şeker ilave edip kremayı pişirin krema soğuduktan sonra 1 paket labne peyniri ilave edip karıştırın 1 adet ananası yarisını parçalayıcıdan geçirip püre haline getirin 1 adet kakaolu pandispanyayı yuvarlak bir çembere alın zemindeki pandispanyanın üzerine ananası püresinin yarisını sürün üzerine kremanın tamamını ilave edip yayın pandispanyanın üst kapağını kapatın ananası kremasını sürün üzeri için bir kaptan şanti ile sütü çırpın pastanın tamamını şanti ile kaplayın pastanın üzerine küp kesilmiş ananas mango ve kiraz ile süsleyin pastanın kenarlarına file badem serpin buzdolabında bekleyip soğuk olarak servis edin.

