



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI TART

- 125 gram tereyađı
- 2 bardak un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 kutu dilimlenmiş ananas konservesi
- Krema için:
- 1 bardak ananas suyu
- 6 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 paket vanilya
- Jöle için:
- 1 paket tart jölesi
- 2,5 bardak su
- 2 yemek kaşığı şeker

Ananas suyu, krema, şeker ve mısır nişastasını çirpin. Yumurta sarısıyla birlikte muhallebi kıvamında pişirin. Altını kapattıktan sonra vanilyayı ekleyin. Kenarda soğutun. Şekerle suyu eritip, jöleyle bir taşım kaynatın. Sođuyana kadar karıştırın. Tereyağıyla unu yoğurun. Yumurta, yoğurt ve kabartma tozunu atın. Yumuşak bir hamur elde edin. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Fırında pişirin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Kremasını üzerine dökün. Soğumasını bekleyin. Ananas dilimlerini şekilli biçimde yerleştirin. Üzerine hazırladığınız soğumuş jöleden kaşıkla yavaş yavaş dökün. Dolapta beklettikten sonra servis yapın.

