



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TATLI

2 orba kaşığı tepeleme un
1 kutu ananas konservesi
1 su bardađı pudra řekeri
1 orba kaşığı mısır nişastası
3 su bardađı süt
100 gram margarin
2 adet yumurta
1 su bardađı toz řeker
2 su bardađı un

Önce 2 su bardağı unu sana hamurışı yumurta ve pudra şekeri hamur kıvamına getirelim. Tart kalıbına döküp 180 derecede pişirelim. Daha sonra tencerede süt, mısır nişastasını, 2 çorba kaşığı unu toz şekeri muhallebi kıvamında pişirelim. Piřen tartımız soğuyunca muhallebiyi üzerine döküp ananasla ve ilekle süsleyelim. Bir süre dinlendirdikten sonra servis yapalım.

