



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI TATLI

1 paket yulaflı bisküvi
1 paket krem şanti
1 bardak süt
1 çorba kaşığı mısır unu
1 büyük kutu ananas konservesi
1 kutu krem peynir
biraz tereyağı

Bisküvileri dövüp, kırın. Biraz tereyağı ile kaşıtıp, servis tabağına koyup, buzlukta donmaya bırakın. Krem şantiyi bir su bardağı sütle çırpın. İçine krem peynirin yarısını katıp, karıştırın. Bu kaşım biraz ananas suyu ile sulandırılır. Diğer tarafta kalan ananas suyu, bir çorba kaşığı mısır unu ile pelte gibi pişirilir. Bisküviden yapılmış tartın üzerine krem şantili kaşım dökülür, sonra ananaslar dizilir ve en üste ananas suyu ile yapılan pelte dökülerek buzdolabına kaldırılır.

Not: Ananas yerine vişne ile de yapılabilir.

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı \(görsel\)](#)