



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 sana hamurışı  
2 adet yumurta  
1 su bardađı toz řeker  
2 su bardađı un

nce 2 su bardağı unu sana hamurışı yumurta ve pudra şekerini 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.