



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANASLI TİRAMİSU

Mine Özgün Türe

250 gr. Pınar Labne
1 paket kedidili bisküvi
60 gram şeker
2 yumurta
1 kutu konserve ananas

Konserve anansımızın şurubu ile kedidili bisküvilerimizi ıslatıyoruz. Yumurta sarılarımızı şekerle krema haline gelinceye kadar çırpıyoruz, daha sonra bu karışıma Pınar Labnemizi ilave ediyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Başka bir kaptaki yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpıp labneli karışıma ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Bu kremayı borcama dizdiğimiz kedidillerinin üstüne döküyoruz. Üzerine parça parça kestiğimiz ananasları koyuyoruz. Dolapta üç saat dinlendirip, üstüne kakao,çikolata parçacıkları veya hindistancevizi serpip servis ediyoruz.