



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU ANANAS TATLISI

- 125 gram margarin
- 3 çorba kaşığı pudraşekeri
- 1 çorba kaşığı su
- 1 su bardağı un
- 350 gram lor peyniri
- 1 su bardağı şekeriz krema
- 1 su bardağı pudraşekeri
- 3 adet yumurta
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 su bardağı dolmalık fıstık
- 10-12 dilim ananas

Una pudra şekerini, oda sıcaklığındaki margarin ve suyu kulak memesi kıvamı alana dek karıştırın. Sonra unladığınız tezgahın üzerinde, 24 cm'lik kalıbı kaplayacak şekilde açın. Kalıbı yağlayıp, kenarlarını da kaplayacak şekilde hamuru yerleştirin. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. 175 derecede 15 dakika pişirin. Fırından alıp, yağlı kağıdı üzerinden alın. Yeniden fırına yerleştirip 5 dakika kadar pişirin.

Derin bir kap içerisinde lor peynirini, kremayı ve pudra şekerini çırpın. Yumurta sarılarını ekleyerek çırpmaya devam edin. Yumurta aklarını başka bir kapta kar haline getirip karışıma ilave edin. Rendelediğiniz limonun kabuğunu ve fıstıkları da ekleyin. 3 dilim ananası küçük küçük doğrayıp kaba aktararak karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı, fırında pişirdiğiniz hamurun üzerine yayın. Orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirip üzerine kalan ananasları yerleştirin. Tekrar fırına verip 10 dakika daha pişirin. Üzerini böğürtlen taneleriyle süsleyip, soğutarak servis yapın.

