



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS KONSERVESİ (ALMANYA)

1 ananas,
1-2 dal yeşil karabiber (konserve) veya 2 tatlı kaşığı tane yeşil biber,
50 g şeker,

Ananası soyun, yeşil kısımlarını kesin. Ananası 4'e bölün, ortasındaki sert kısmı da çıkartın. Ananası biber ile birlikte geniş bir kavanoza dizin. Şekerini suda eritin, hepsini ananasın üstüne dökün. 3 gün beklettikten sonra servis yapabilirsiniz. 3-4 hafta saklanabilir. İnce dilimlenmiş ananas dondurma, krep ya da piringli tatlılarla çok iyi gider.

[ML® Şeftali Konservesi için tıklayın](#)
