



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANAS ORLEAN

- 1 kiloluk ananas
- 150 gram pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 125 gram toz şekeri
- 1/2 litre süt
- 1 bardak krem şanti
- 10 kiraz veya vişne şekerlemesi (taze kiraz da olabilir)
- 1 limon
- 1 jelatin yaprağı
- tuz,
- 4 incir reçeli

Taze ananasın kabuklarını dikkatle çıkarmalı. Sonra ananasın ortasındaki sert, kabuklaşmış bölümü özel aletiyle çıkarmalı. Ananası on dilime ayırdıktan sonra dilimleri yayvan bir porselen veya pyrex kaba yanyana dizmeli. Üzerlerine 30 gram toz şekerini dökmeli ve marinatta vakit vakit çevirerek en azından üç saat bırakmalı (Taze ananası bulamayanlar konserve edilmiş ananas dilimlerinden yararlanabilirler. O vakit ananası kutusundaki suyundan çıkarmalı ve şeker içinde bir-iki saat tutmalı.) Kalan toz şekeriyle sütü bir kuşaneye koyup ateşe oturtmalı. Bir çimdik tuzla 1 tatlı kaşığı sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu atıp karışımı kaynamaya bırakmalı. Süt kaynamaya başlayınca pirinci içine atmalı ve iyice pişinceye kadar yani bir çeşit koyu sütlâç oluncaya kadar kabı ateşte tutmalı. Pirinç pişince bu sütlâcı yağa bulanmış düz bir tabağa boşaltmalı ve bir spatulayla birbuçuk santim kalınlığında olabilecek bir şekilde düzelttikten sonra soğumaya bırakmalı. Bu koyu sütlâç soğuyup katılaştınca ananas dilimleri boyunda yuvarlaklara bölmeli ve bir servis küreğinin yardımıyla bu yuvarlak sütlâçları servis tabağına yerleştirmeli. Bunların üzerlerine birer dilim marinatlanmış ananas yerleştirmeli. Islatıldıktan sonra suyu sıkılmış ve marinat suyunda benmari usulüyle eritilmiş olan jelatini soğuyunca bir fırçayla ananasların üzerlerine ve yanlarına sürüp buz dolabında dondurmali. Servis vakti gelince krem şantiyi sıkma şırıngasına yerleştirmeli ve ananas dilimlerinin ortalarına süslü bir biçimde sıkmalı. Krem şantinin tam ortasına birer vişne veya kirazla birer parça incir reçeli oturtuktan sonra servis yapmalı.

[ML® Ananas Şurubu için tıklayın](#)