ANANAS KREOL

Tuğrul Şavkar

120 gr. kırık, pirinç (8 çorba kaşığı)
1 lt. süt (4 su bardağı)
100 gr. tozşeker
1 çay kaşığı vanilin
50 gr. kuşüzümü (ayıklanıp, yıkanmış)
8 dilim ananas konservesi
150 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)

Pirinci ayıklayıp, yıkayın ve süzdürün. Sütü, pirinci, şekeri ve vanilini tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pirinçler piştikten sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın.
En az 5-6 cm. derinliğinde cam bir kap seçip, tenceredeki malzemeyi kaba 4 cm. kalınlığında yayın. Spatula ile üzerini düzleyin. Bıçakla baklava biçiminde kesin. Her bir dilimin ortasına birkaç kuşüzümü serpiştirin.
Ananas dilimlerini ikiye bölüp, tatlınızı yarım ananas dilimleri ile süsleyin. Ilındırılmış marmelatı 2-3 çorba kaşığı sıcak suyla çırparak inceltin. Ilık marmelat ile tatlının üzerini kaplayıp, buzdolabında soğutarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75292 • adı:Ananas Kreol • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:12