



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL SOSLU KIZARMIŞ ANANAS

Malzeme:

250 gram konserve ananas

120 gram dondurma

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Taze nane yaprağı

Sosu İçin :

200 gram toz şeker

100 ml süt

100 ml krema

Sütü kaynatın. Tozşekeri derin bir tavada sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar eritin. Kaynar sütü şekere ilave edip karıştırın ve koyulaşınca ocaktan alın. Kremayı ekleyin. Ananasları kızgın yağda kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız karamel sostan dökün. Dondurma ve taze nane yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.
