



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS İÇİNDE YAZ MEYVELERİ

1 adet ananas
1'er adet şeftali ve kivi
2 adet kayısı
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı suda açılmış nişasta
2 çorba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı zencefil şekerlemesi
Üzerine:
Dondurma

Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış şeftali, kivi, kayısı, rendelenmiş limon kabuğunu, 2 çorba kaşığı tozşekerle birlikte bir tencereye alın.
Kısık ateşte meyveler hafif yumuşayana kadar pişirin.
Kaynayınca nişasta, krema ve zencefil şekerlemesi katın.
Bir taşım daha kaynadıktan sonra soğuması için bir kenara alın.
Ananası yatay olarak ikiye bölün.
İçini kaşık ve bıçak yardımıyla oyarak çıkartın.
Soğuyan meyve harcı ile içini doldurun.
Üzerine istediğiniz meyveli dondurmadan koyup soğuk olarak servis yapın.

Not: Zencefil şekerlemesini aktarlardan bulabilirsiniz.

