



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANAS HALKALARI

Kullanılan malzemeler

2 yumurta

50 gr şeker

15 ml su veya süt

275 gr un

1 ay kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı toz hindistancevizi kabuğu

1 kavanoz suyu alınmış ananas halkası

Un

1- Yumurtaları, şekeri ve sıvıları çırpın. Unu, kabartma tozunu ve hindistancevizi kabuğunu ekleyin.

2- Ananas halkalarının suyunu alın, una bulayın ve sulu hamura batırın.

3- 180°C'de 2 dakika veya sarı-kahve renk alıncaya dek kızartın.