



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANANAS KAYIKLAR

### MALZEMELER

1,5 ay bardađı su  
25 g margarin  
1 tatlı kasığı toz seker  
1,5 çay bardađı un  
1 yemek kasığı mısır nisastası  
2 yumurta  
1/2 paket kabartma toz  
Krema: 1 paket çikolatalı krem santi,  
1,5 çay bardađı ananas suyu (konserve),  
5 dilim ananas (konserve),  
20 g bitter ikolata

### YAPILIŐ TARIFI

Su, margarin ve sekeri kaynatın. Un ve nisastayı kaynayan karısına bir seferde ekleyin ve olusan hamuru 1 dakika süre ile karıştırarak pisirin.

Hamur soguduktan sonra yumurtaları ve yarım poset hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapı oluncaya kadar irpin. Bu hamuru krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde toplar siki ve önceden isitilmiş 200 dereceli fırında 20-30 dakika pisirin. Soguduktan sonra ortalarından ikiye ayirin.

Krema: ikolatalı krem santiyi 1,5 çay bardağı soguk ananas suyu ile 2-3 dakika irpin. Krema torbasına doldurup bezelerin içine siki. Ananasları uygun şekilde kesip üzerlerine batirin. Çikolatayı benmari usulü eritip ananasların üzerinde ince seritler halinde gezdirin.