



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANAS KAYIKLARI

Hamur:

1.5 ay bardađı su

25 g margarin

1 tatlı kaşığı toz Őeker

1.5 ay bardađı un

1 yemek kaşığı mısır niŐastası

2 yumurta

Yarım poŐet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Krema:

1 poŐet Dr. Oetker ikolatalı Krem Őanti

1.5 ay bardađı ananas suyu (konserve)

5 dilim ananas (konserve)

20 g bitter ikolata

Hamur: Su, margarin ve Őekeri kaynatın. Un ve niŐastayı kaynayan karıŐıma bir seferde ekleyin ve oluŐan hamuru 1 dakika süre ile karıŐtırarak piŐirin. Hamur soğuduktan sonra yumurtaları ve yarım poŐet hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapı oluŐuncaya kadar çırpın. Bu hamuru krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt serilmiŐ fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde toplar sıkın ve piŐirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200 C (nceden ısıtılmıŐ)

Turbo fırın: 200 C (nceden ısıtılmıŐ)

PiŐirme süresi: YaklaŐık 20-30 dakika

Sođutup ortalarından keserek ikiye ayırın.

Krema: ikolatalı krem Őantiyi 1,5 ay bardağı soğuk ananas suyu ile 2-3

dakika çırpın. Krema torbasına doldurup bezelerin içine sıkın. Ananasları uygun Őekilde kesip üzerlerine batırın. Çikolatayı benmari usli eritip ananasların üzerinde ince Őeritler halinde gezdirin.