



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANANAS SOS

2 dilim konserve ananas
1 su bardağı ananas suyu
1 tatlı kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı toz şeker

Önce konserve ananas dilimleri rondodan geçirilir ve püre haline getirilir. Bir tencereye aktarılır. Üzerine ananas suyu, şeker ve nişasta katılır. Orta ateşte karıştırarak bir taşım pişirilir. Tencerede soğuyunca sos kabına aktarılır.