



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS TOPLARI

- 1 adet Hazır pandispanya
- 1 kutu ananas konservesi
- 2 su bardağı krema
- 1 çay bardağı pudraşekeri
- 2 çorba kaşığı meyve suyu
- 1,5 su bardağı hindistancevizi rendesi
- 1 kaşık margarin

Pandispanyayı küçük küçük doğrayın. Ananas konservesinin suyunu süzdükten sonra ananasları ufak parçalara ayırın. Derin bir kap içinde margarin, krema ve pudraşekeri çırtıktan sonra meyve suyunu ekleyin. Parçaladığınız pandispanya hamuru ve ananasları da ilave ederek karıştırın. Cevizden iri, limondan küçük toplar yaparak hindistancevizine bulayın. Yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye dizerek buzdolabının alt rafında 3-4 saat dinlendirin. Çıkardığınızda üzerine yeniden hindistancevizi serperek servis yapın.



Fotoğraf "fatura" tarafından gönderildi. 26.11.2016