



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS VE ŞEFTALİ KIZARTMASI

1/4 litre süt
1 fiske tuz
2 yemek kaşığı şeker
8 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı yağ
1/2 konserve kutusu ananas
1/2 konserve kutusu şeftali
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Sütü şekerle ve biraz tuzla karıştırın. Kabartma tozunu ve unu içine katın. 2 yemek kaşığı yağı da katıp karıştırın. Ananasla şeftalilerin suyunu iyice süzün. Meyveleri bir tülbentle biraz kurulayın. Bunları bir çatala batırıp hazırlanan hamura bulayın. Kızgın yağda biraz kızartın, tabağa alın. Üstlerine arzuya göre biraz tarçın, toz şeker, yahut vanilyalı şeker serpin. Üstüne biraz limon suyu ve meyve marmeladı katılıp kaynatılarak pişirilen ve soğutulan şeftali ile ananas şurubu dökün. Servis yapın.

Not: Şeftali ve ananasları kızartacağınız yağın yanmamasına dikkat edin.

