



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI BİSKÜVİ (FRANSA)

Ananası yarım parmak kalınlığında ve halka halka doğrayınız. Yirmi dört derece şurupta ve yavaş ateşte bir iki taşım kadar kaynatınız. Ananastan kalan kırıntıları da bir havanda döverek elekten geçirin. Bunları da ayrıca kesilmiş şekerle 32 derecede kaynatıp kıvamına getiriniz. Sonra savaren'i dilim dilim kesip bir tepsiye diziniz. Üzerlerine ince dövülmüş toz şekeri ekiniz ve fırına koyunuz. Şeker eriyene kadar fırında kalsın. Sonra çıkarın. Savaren dilimleri üzerine ananasın tanelerini düz bir çepeçevre diziniz. Ananasın ezmesiyle tanelerden arta kalan şurubu da karıştırıp dilimlerin üstüne gezdiriniz.

12 yumurta sarısıyla 500 gram tozşekerini tahta kaşıkla dövüp rendelenmiş limon kabuğu serperek iyice eziniz. 12 yumurta akını çok katı oluncaya dek döverek kaşıkla azar azar yumurta sarısıyla iyice karıştırdıktan sonra 250 gram un serpip eziniz. Koyu boza kıvamına gelince bir bisküvi kalıbının içini yağlayıp ince toz şeker ekiniz. Sonra hamuru yarısına kadar koyup orta hararetle fırında 1,5 saat pişirerek fırından alıp kurumaya bırakınız. İyice kuruyunca tabağa çevirip servis yapınız.