



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KESELER

- 1 adet ananas
- 1 ay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 ay bardağı fındık
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 ay bardađı kuru üzüm
- 1 ay bardađı file badem
- 1 ay bardağı antepfıstığı
- 1 ay kaşığı tarçın
- Yarım ay kaşığı karanfil
- Yarım ay kaşığı zencefil
- Yarım ay kaşığı rendelenmiş muskat
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 6 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta

Kıyılmış ceviz ve ardından fındığı tereyağında kavurun. züm, badem, antepfıstığı, tarçın, karanfil, zencefil, muskat ve portakal kabuğu ilave edip karıştırın. Küp doğranmış ananas ekleyip harmanlayın. 1 adet milföy hamurunun ortasına 1 çorba kaşığı cevizli harçtan yerleştirin. Kenarlarını bohça şeklinde kapatın. Kalan milföy hamurlarını da aynı şekilde hazırlayıp, kenarlarına çirpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

