



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KEŞKÜLLÜ KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

0,5 su bardağı badem-bütün

50 g bitter çikolata

1 adet ayıklanmış taze ananas

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Keşkül:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3,5 su bardağı süt

Bademleri iri parçalara kesin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Bademleri ilave edip karıştırın ve pişirme kağıdı üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 15-20 dakika donması için bekletin. Daha sonra bıçak ile iri parçalara kesin.

Ananası mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ve nişastayı ekleyip karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

3,5 su bardağı sütü tencereye alın. Üzerine keşkül poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp karıştırarak 15 dakika soğutun.

Keşkülü, aralara ananas püresi ve çikolatalı badem koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

