



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANANASLI KREM

1 litre süt
2 orba kaşığı un
2 kaşıık nişasta
1 su bardaęı řeker
Biraz ikolata rendesi
1 yumurta sarısı
Vanilya
3 dilim ananas
100 gr. margarin
1 limon kabuęu rendesi

Süt, un, nişasta, şeker, yumurta bir tencereye konur çırpılır kısık ateşte göz göz olup koyulaşıncaya kadar pişirilir. Margarin, limon kabuğu ilave edilip, ateşten alınır mikserle 15 dakika çırpılır. Küçük kaselere ananas doğranır, üzerlerine 1,5 kepçe muhallebi dökölür soğutulur. Çikolata rendesi ve ananas dilimleri ile süslenir servis yapılır.

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın](#)
