



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI MUHALLEBİ

Tuğrul Şavkar

2 lt. süt (8 su bardağı)
200 gr. tozşeker
5 dilim konserve ananas
1 paket buğday nişastası
30 ml. su

Sütü ve şekeri bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın, ateşi kısın.

Ananas dilimlerini küçük küpler halinde doğrayıp bir kaba koyun. Kaynayan süttten bir kepçe kadar alarak ananasların üzerine boşaltın.

Nişastayı biraz suyla eritin. Kaynamakta olan süte ekleyip hızlıca karıştırın. Bir taşım daha kaynatarak ananas-süt karışımını ilave edin.

Ananaslı muhallebiyi, sürekli karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirip porsiyonluk kaplara boşaltın. Tamamen soğuyunca üzerini dilediğiniz biçimde süsleyerek servis yapın.