



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANANASLI PEYNİRLİ SOS (FRANSA)

### MALZEMELER

- 1 bardak ananas konservesi suyu
- 1 yemek kasığı tepeleme mısır nisastası
- 1 limon suyu
- 1 portakal suyu
- 2 çırpılmış yumurta
- 3 yemek kasığı lor (tuzsuz peynir)

### YAPILIŞ TARİFİ

Nisastayı meyve sularıyla karıştırın. Sıcak suya oturarak 20 dakika, karıştırarak pisirin. Önce yumurtaları, sonra da ezilmiş peyniri katın, 5 dakika sonra atesten alın, soğutup kullanın.