



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI TARTÖLETLER

2 adet yumurtanın beyazı
1 ay kaşığı toz şeker
2,5 su bardağı mısır gevreği
4-5 dilim ananas

Yumurta aklarını toz şekerle birlikte karıştırın. Bu karışına mısır gevreklerini katın. Ananasları küçük küçük kesin ve mısır gevrekli karışıma ekleyin. Tartölet kalıplarını yağlayın ve malzemeyi kalıplara pay edin. 200 dereceli fırında kızarmaya başlayana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.