



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TEPİİ MUHALLEBİİ

1 litre süt
1,5 su bardađı řeker
2 adet yumurta sarısı
1 su bardađı pirinç unu
1 paket vanilya
1 kutu konserve ananas
zeri için:
2 adet yumurta akı

Ananas dışında malzeme tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Fırın tepsisinin yüzeyine ananas dilimleri dizilir. zerine muhallebi dökülür. Yumurta akları 1 fiske tuzla çırpılır, kar haline getirilir. Muhallebinin zerine yayılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırına verilir. zeri kızarana kadar pişirilir.



Fotođraf "Bahtiyar Canlı" tarafından gönderildi. 06.12.2017