



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ANANAS

1/2 ay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1/4 bardak portakal suyu
2 ay kaşığı mısır nişastası
1/2 çay kaşığı zencefil
600 gr. püre haline getirilmiř ananas (konserve olabilir)
1.5 bardak vanilyalı dondurma

Bir tencerenin içinde suyu süzülmemiş, ananas püresini, portakal kabuklarını, portakal suyunu, mısır nişastası ve zencefili iyice karıştıarak koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Biraz soğuduktan sonra vanilyalı dondurma ile servise sunun.

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