TURNA YEMİŞLİ ANANAS

Elif Korkmazel

4 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
2'şer yemek kaşığı çam fıstığı ve fıstık
75 gram kuru turna yemişi
1 su bardağı turna yemişi suyu
1 çubuk tarçın
2 çay kaşığı mısır nişastası
4 dal nane
1 büyük ananas

2 yemek kaşığı suyla şekeri tavada ateş üzerinde eritin. Şeker karamelize olduğunda, kabaca doğradığınız çam fıstığı, fıstık ve turna yemişini tahta kaşıkla içine katın. Hazırladığınız karameli yağladığınız büyükçe bir tabağa yayın ve soğumaya bırakın. Turna yemişi suyunu, tarçın çubuğuyla birlikte kaynatın. Bir yemek kaşığı suyla açtığınız mısır nişastasını kaynayan karışımın içine dökün. Kısık ateşte beş dakika pişirin, sosunuz hazır. Ananası parmak kalınlığında kesin ve çöp şiş çubuklarına yerleştirin. Hafifçe yağladığınız tavada ananasların iki yüzünü yüksek ateşte üçer dakika kızartın. Servis yapacağınız tabaklara ikişer dilim kızarmış ananas yerleştirin, üzerine fıstıklı turna yemişini koyun, sosunu gezdirip naneyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:91495 • adı:Turna Yemişli Ananas • gönderen:anacık • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:13