



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARYOKA

Kullanılacak malzeme:

350 gram hindistancevizi unu,

250 gramlık bir kutu ananas,

70 gram tereyağı,

12 yumurta,

200 gram toz şekeri.

Yapımı:

Ananası şerbetinden ayırıp bir kenara koymalı. Ananas şerbetini emaye bir tencereye boşaltmalı. Buna 100 gram toz şekerini katmalı. Tencerevi ateşe oturtmalı ve karıştırarak kaynatmalı. Şerbet koyulaşınca bunu çabuk çabuk karıştırırken azar azar hindistancevizi ununu katıp yedirmeli. Karıştırarak bir - iki dakika daha ateşte tutmalı. hindistancevizi ununun rengi deoismeye başlayınca tencereyi ateşten indirmeli. Emaye tenceredekilere önce tereyağını katmalı ve karıştırarak yedirmeli. Sonra bir başka kaptan çırpılarak köpürtülmüş yumurtaları azar azar katio yedirmeli. Sonunda kıvılcısına ince doğranmış ananası katmalı (Bir iki dilimi bir kenara ayırmayı unutmamalı). Bu işleri yaparken kalan toz şekerini bir kaşık kadar suda eritmeli ve hafif bir ateşte akideleştirmeli. Bu akideleşmiş şekeri bir puding kalıbına boşaltmalı ve kalıbı devamlı surette sağa sola çevirerek her yanını bu akideleşmiş şekerle iyice bulamalı. Akideleşmiş şeker kalıbın her yanında donunca ananası da yedirilmiş olan karışımı bu kalıba doldurmalı. Kalıbı, içinde kaynar su bulunan bir tepsiye oturtmalı (kaynar su kalıbın üçte ikisine ulaşmalı. Üçte biri suyun dışında kalmalıdır). Sonra kalıbı bu benmarisiyle birlikte 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli ve karyokayı yirmi dakika kadar pişirmeli. Bu süre sonunda fırındakileri çıkarmalı, puding kalıbını benmariden alıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Karyoka iyice soğuyunca puding kalıbını kaynar suya koyup ısınmasını, böylece kalıbın iç kısmına bulaşmış akidenin yumuşayıp erimesini beklemeli. Akide yumuşayınca, kalıbı servis tabağına başaşağı ederek içindekini oraya aktarmalı. Karyokanın çevresine parçalara bölünmüş ananas dilimlerini yerleştirdikten sonra tabağı buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.