



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞURUPLU ANANAS

- 1 yaprak jelatin tatlandırılmamış
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı kaynar su
- 2 çay kaşığı badem özü
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı meyve kokteyli Şurubu
- 1 kutu ananas (konserve)
- 1 yemek kaşığı margarin

Bir kap içerisinde Jelatin ile şeker karışımının üzerine kaynar su dökün ve tamamen eriyene kadar karıştırın. badem özünü 1 yemek kaşığı margarin, süt ve soğuk su ilave edin ve bu karışımı seçtiğiniz bir kalıba dökün ve buzluğa kaldırıp dondurun.

bir kap içerisine (ben ananas kullandım) mevsim meyvelerinden temizleyip güzel bir meyve tabağı hazırlayın üzerine dondurduğumuz kalıplardan jelatin küplerinden koyun üzerine likör çeşitlerimizi ve meyve kokteyli şurubundan gezdirip servis yapın.