



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EGE MEYVE SALATASI

Kullanılacak malzeme: (4 kişilik)

2 kantalup kavunu,
4 olgun Amasya elması,
4 olgun ve sulu armut,
2 büyük şeftali,
2 kokulu İtalyan eriği,
10-15 tane şurup konservesinde kiraz,
3 fincan tozşeker.

Yapılışı:

Kavunların, elmaların, armutların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, çekirdek yatakları temizlenip atılır. Sonra elmalar, armutlar ve kavun dilimleri küçük parçalara doğranıp bir porselen kâseye konur. Çekirdekleri çıkarılan şeftali ve erikler de doğranıp kâsedeki karışıma katıldıktan sonra meyveler kaşıkla iyice karıştırılır. Kiraz da serpiştirildikten sonra meyvelerin üzerine tozşeker serpilir. Kâsenin üzeri naylon örtüyle kapatılır ve meyveler buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. Sonra bu meyve salatası 4 kâseye bölünür. Sonra servis yapılır. Arzuya göre, üzerine krem şanti de konulabilir.