



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ MEYVE SALATASI

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo şeftali,
300 gram çilek,
125 gram toz şekeri,
1 bardak krem şanti,
2 limon.

Yapımı: Şeftalileri yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp emaye bir tencereye koyun. Limonların suyunu sıkın ve porselen bir kâsede bulunan toz şekerinin üstüne dökün.

Şeker eriyip şurup haline geldikten sonra şeftalilerin üstüne dökün. Çilekleri, saplarını ayıkladıktan ve bol suda iyice yıkadıktan sonra şeftaliye katın. Üzerine sadece sarısı rendelenmiş bir kaşık limon kabuğu da serptikten sonra tencerenin kapağını örtüp buz dolabına koyun. Bir saat sonra meyve salatasını buzdolabından çıkarıp küçük kâselere bölerek koyun. Krem şantiyi sıkma şırıngasına koyun ve bununla meyve salatalarının üzerlerini süsleyin.

Meyve salatalarını tekrar buzdolabına kaldırın ve servis saatine kadar orada tutun. Servis vakti gelince çıkarıp servis yapın.