



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN KASESİNDE MEYVE SALATASI

4 kişilik gerekli malzeme:

2 küçük kavun

1 şeftali

100 gr kiraz

100 gr kayısı

100 gr frambuaz

Yarım küçük karpuz

Yarım çay bardağı şeftali suyu

2 çorba kaşığı pudraşeker

2 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı

1. Kavunları ortadan ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Etili kısmından dondurma kaşığıyla top top parçalar çıkarın. Karpuzun içini de aynı şekilde çıkarın.
2. Şeftaliyi soyup küp küp doğrayın. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Kirazların çekirdeklerini çıkarıp ikiye kesin.
3. Hazırladığınız meyveleri derin bir kâseye alıp yavaşça harmanlayın. Şeftali suyu ile pudraşekerini ayrı bir kâsede şeker eriyinceye kadar karıştırın.
4. Doğradığınız meyveler ile kavun ve karpuz toplarını kavunların içine paylaşın. Pudra şekerli karışımdan döküp fıstıkla süsleyin. Buzdolabında soğutup servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.07.2022