



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŐNELİ MEYVE BARDAĐI

6 orta boy portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları ayıklanarak, ince dilimlenmiŐ)

125 gr viŐne (ekirdekleri çıkarılıp, ortalarından ikiye bölünmüŐ)

250 gr aĐaileĐi

2 orba kaŐığı toz Őeker

1 kahve kaŐıĐı yenibahar

50 gr (1/2 su bardağı) kırılmıŐ badem

1/2 su bardaĐı viŐne suyu

Meyveleri kat kat orta boy, yayvan bir tabağa koyup, her sıraya biraz Őeker, yenibahar ve kırılmıŐ badem serpiniz. stne viŐne suyunu döküp, tabağı alüminyum kağıtla kapatarak buzdolabına koyunuz. Meyveleri 2 saat buzdolabında bekletiniz. Tabağı buzdolabından çıkarıp, alüminyum kağıdı atınız. İki 2 büyük kaŐıkla meyveleri iyice karıŐtırıp, tatlınızı servis ediniz.