



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇİLEK KAYISI SALATASI

Yarım kg. çilek
Yarım kg. kayısı
1 adet portakalın suyu
1 çay bardağı tozşeker
Yoğurt sosu için:
1 su bardağı süzme yoğurt
1 çay bardağı pudraşekerini
1 paket vanilya

Kayısı ve çileği yıkayıp, irice doğrayın. Bir porselen kaba aktarın. Üzerine portakal suyu ve tozşekerini ekleyip, buzdolabında 1-2 saat bekletin. Servis yapacağınız zaman süzme yoğurdu derin bir kaptaki çırpma teli ile çırpın. Üzerine pudraşekerini ve vanilyayı serpip, karıştırın. Meyve salatasını arzu ettiğiniz kaba aktarın, üzerine yoğurt sosunu gezdirin.