



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PORTAKAL SALATASI

2 adet büyük boy portakal
1 adet küçük boy greyfurt
10 adet çekirdeksiz siyah üzüm
1 adet armut
1 adet muz
2 çorba kaşığı meyve suyu
2 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı ince kıyılmış badem
2 top dondurma
Dövülmüş tuzsuz antepfıstığı

Portakalları, üst kısmını keskin bir bıçakla kapak şeklinde kesin. Portakalın etli kısmını bir kaşık yardımıyla ve dış kısmına zarar vermeden çıkarın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Greyfurtun kabuğunu soyduktan sonra küçük küpler şeklinde kesin. Siyah üzümleri ortadan ikiye ayırın, varsa çekirdeklerini çıkarın. Armut ve muz dilimleyin. Meyveleri bir kapta karıştırın. Üzerlerine 2 çorba kaşığı tozşeker serpin. 2 çorba kaşığı meyve suyunu ve 2 çorba kaşığı ince kıyılmış bademi ekleyin. Karıştırdıktan sonra 15 dakika buzdolabında bekletin. Portakal kabuklarının içine doldurun. Üzerlerine dondurma koyun. Dövülmüş antepfıstığı ile süsleyerek, servis yapın.