



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU MEYVE KOKTEYLİ

1 kg karışık meyve (soyulup doğranmış)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
kahve kaşığının ucuyla tuz
1 tutam karanfil
1 çubuk tarçın
5 su bardağı su
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 limonun suyu

Meyveleri büyük bir tencereye koyunuz. Şekeri, tuzu, karanfili, tarçını, limon suyunu, limon kabuğu rendesini ve suyu ekleyiniz. Harlı ateşte karışımı ara-sıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak, meyveleri ağır ateşte 10-15 dakika, yumuşayınca kadar (ama dağılmadan) pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip çubuk tarçını çıkarıp atınız. Tenceredekileri bir tahta kaşığın sapını kullanarak büyük bir servis kasesine süzünüz. Süzgeçte kalan artığı atıp, karışımı 15 dakika soğumaya bırakınız. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis ediniz.