



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CARTE D'OR LU MEYVE ŞÖLENİ

<https://migros.com.tr>

4 top kaymaklı dondurma  
100 gr. doğranmış çilek  
100 gr ahududu  
1 yemek kaşığı balzamik sirke  
1 yemek kaşığı pudra şekeri  
4 adet orta boy beze  
Süslemek için:  
4 yaprak nane  
4 yarım çilek

1. Meyve karışımı için; bir kase içersine doğranmış çilek, ahududu, balzamik sirkeyi/nar ekşisini ve pudra şekerini koyup karıştırın.
2. Ayrı bir kap içersinde bezeleri elinizle küçük parçacıklar halinde ufalayıp içine Carte d'Or Kaymaklı Dondurmayı ekleyerek karıştırın.
3. En son olarak içine meyve karışımını da ilave edin.
4. Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ve meyveli bezeleri cam kaselele alıp taze nane yaprakları ve çileklerle süsledikten sonra bekletmeden soğuk olarak servis edin.

