



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAĞ MEYVELERİ KUPU

50 g frambuaz (1 kahve fincanı)  
50 g böğürtlen (1 kahve fincanı)  
50 g vişne (1 kahve fincanı)  
50 g toz tatlandırıcı veya esmer şeker (2 kahve fincanı veya 5 çorba kaşığı)  
taze nane  
2 top Carte d'Or Light Vanilyalı Dondurma

Frambuaz, vişne ve böğürtlenleri yıkayıp süzün. Meyvelerin yarısını tatlandırıcı veya esmer şeker ile tencereye koyun. Kaynayınca, el blenderıyla pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Soğumaya bırakın. Kalan meyvelerle Carte d'Or Light Vanilyalı Dondurma'yı kup bardağına yerleştirin. Üzerine sosu ekleyin. Yaban mersini ve melisa veya taze nane yapraklarıyla süsleyerek Carte d'Or Light Vanilyalı Dondurma ile servis yapın. İsterseniz vişneli sosla süsleyebilirsiniz.