



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI MEYVE SALATASI

- 2+1/2 su bardağı karışık meyveli dondurma
- 4 portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları temizlenmiş ve dilimlenmiş)
- 4 muz (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı krema (iyice sertleştirilmeden çırpılmış)
- Süslemesi:
  - 1 orta boy şeftali
  - 2 portakal (kabukları soyulup beyaz kısımları ayıklanmış ve dilimlenmiş)
  - 2 çorba kaşığı kavrulmuş badem (kırılmış)

Dondurmayı ortası boş bir kek kalıbına döküp buzlukta dondurunuz. Bu arada orta boy bir kasede portakal, muz, şeker ve kremayı karıştırıp buzdolabında soğutunuz.

Süsleme için şeftalinin kabuklarını soyup, çekirdeğini çıkararak küçük küp biçimi parçalara kestikten sonra, küçük bir kaseye koyup üstü kapalı olarak buzdolabında soğutunuz.

Kalıbı buzluktan alıp, dondurmayı kalıptan çıkarmak için dibini 30 saniye sıcak suya batırıp çıkarınız. Üstüne soğutulmuş bir servis tabağı kapatıp ters yüz ederek, dondurmayı tabağa çıkarınız. (Dondurmanın rahatça çıkması gerekir.)

Orta boy kasedeki meyve karışımı ve küçük kasedeki süsleme için şeftali parçalarını buzdolabından çıkarınız. Meyve karışımını servis tabağındaki dondurmanın ortasına doldurunuz. Tabağın dört köşesini küp biçimi şeftalilerle süsleyip, portakal dilimlerini dondurmanın etrafına diziniz. Üstüne bademleri serpip servis ediniz.