



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVE TATLISI

2 adet şeftali
2 adet armut
5 adet anjelik erik
1 çay bardağı tozşeker
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı mısır nişastası
Süslemek için:
Üzüm

Meyveleri yıkayıp, çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklu olarak dilimleyin. Geniş ve yayvan bir tencereye alıp, üzerine tozşeker ve yarım su bardağı su ilave edin. Orta ateşte 5 dakika pişirin. Ayrı bir yerde nişastayı kalan yarım su bardağı su ile açıp, tencereye ilave edin ve hafifçe karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, servis tabaklarına veya kupa­lara pay edin. Soğuyunca, üzüm taneleri ekleyip, servis yapın.