



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI ORMAN SOSU

- 1 su bardađı ilek
- 1 su bardağı vişne
- 1 su bardađı kiraz
- 1 su bardağı kırmızı erik
- 1 su bardağı toz şeker

Vişne, erik ve kirazın çekirdekleri çıkarılır. Çileklerin yaprakları alınır. Hepsi bir tencereye konur. zerine şeker gezdirilir. Kapak kapatılır, 1 saat bekletilir. Sonra orta ateşte meyveler şekillerini kaybedene dek pişirilir. Blenderden geçirilir.
