



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIŞ KURU MEYVE SALATASI

50 gr kayısı kurusu  
50 gr erik ya da armut kurusu  
50 gr şeftali kurusu  
50 gr kuru elma, halkalanmış  
100 gr yeşil üzüm  
Şurubu için:  
600 gr su (kuru meyvelerin içinde bekletildiği sudan)  
175 gr şeker  
Limon kabuğu rendesi

Kuru meyveleri bir kg. suya koyup, yumuşamaları için bir gece bırakın. Bu suyun yarısı ile limon ve şeker katarak aşağıda anlatıldığı biçimde salatanızın şurubunu hazırlayın. Meyvelerin suyunu süzüp, şekerle karıştırarak 20 dakika kaynatın ve hazırlanan şurubun içine atın. Yeşil üzümleri de karıştırın. Sıcak olarak ya da iyice soğutup Limonlu Muhallebi ya da krem şanti ile servisini yapın.

### Meyve Salatasının Şurubu:

Ne denli tatlı olmasını istediğinize bağlı olarak 175 - 350 gr. şekeri kuru meyvelerin bir gece bekletildiği suyun yarısına katın. Limon ya da portakal kabuğu rendesi, vanilya tozu, çubuk halinde tarçın koyarak 5 dakika kaynattıktan sonra, ateşi azaltıp, meyveleri de bu şurubun içine atın. Su ancak meyvelerin üstünü örtecek nicelikte olmalıdır.

Not: Kuru meyveler özenle hazırlandığında, çok lezzetli komposto ya da meyve salatası yapılabilir. Sağlayabildiğiniz taze kış meyvelerinden de salatınıza ekleyebilirsiniz. Portakal parçaları ya da muz dilimleri gibi.