



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞANTİLİ MEYVE SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 dilim ananas, konserve edilmiş  
20 vişne,  
1 armut,  
1 kokulu elma,  
1 muz.  
1 portakal,  
5.6 tane şekerpare kayısı (kurutulmuşu ise ılık suda yumuşatmalı),  
75 gram pudra şekeri,  
1/3 bardak ananas şerbeti,  
1 bardak krem şantiy.

Yapımı:

Armutla elmanın kabuklarını soyduktan, çekirdek ve çekirdek yataklarını attıktan sonra bunları tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Aynı irilikte parçalara doğranmış muzla ananası da bunlara katmalı. Portakalın kabuğunu ve beyaz zarını çıkarıp dilimleri küçük parçalara doğramalı, çekirdeklerini de attıktan sonra bu parçaları da vişneyle birlikte öbür meyvelerin içine atmalı. Kayısları da küçük parçalara doğradıktan sonra karışımı harmanlayarak karıştırmalı ve bir kâseye boşaltmalı. Bunların üstüne şekeri serpmeli ve ananas şerbetini meyvelerin üstüne dökmeli. Kâseyi buzdolabına kaldırıp bir gece öylece bırakmalı. Servis vakti gelince meyve salatasını dört kristal kâseye veya balon bardağa bölerek doldurmalı. Şerbetini de döktükten sonra krem şantiyi sıkma torbasına koymalı ve bu meyve salatalarının üstüne süslü bir şekilde sıkmalı. En üste mümkünse birer vişne oturtuktan sonra servis yapmalı.