



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ MEYVE SALATASI

1 paket krem şanti
Krem şantinin paketinde belirtilen miktarda süt
1 adet elma
2 adet muz
2 adet şeftali
2 dilim karpuz
7-8 adet çilek
Yarım paket pötibör bisküvi

Krem şantiyi paketindeki tarife göre hazırlayıp soğuması için buzdolabına kaldırın.
Tüm meyveleri küçük küpler halinde doğrayın ve karıştırın.
Pötibör bisküvileri çok küçük olmayacak şekilde elinizle ufalayın.
Kaselerin tabanına 1 kaşık kadar bisküvi, 1 kaşık da meyve ilave edin.
En üste krem şantiyi ilave edip kaseleri buzdolabına kaldırın.
2-3 saat buzdolabında beklettiğiniz tatlılarınızı üzerine de birkaç parça meyve ekleyip servis edebilirsiniz.

