



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MEYVE SUYU

4 iri şeftali (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış)
250 gr erik (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış)
250 gr vişne (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış)
1 iri muz (kabuğu soyulup, ezilmiş)
4 çorba kaşığı süzme bal
500 gr (2 1/2 su bardağı) süt
1 limonun suyu
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Meyveleri balla birlikte elektrikli karıştırıcıya koyup 30 saniye püre olana kadar çırpınız. (Ya da, meyveleri büyük bir havanda balla püre olana kadar dövünüz).

Püre haline gelmiş meyveleri büyük bir çorba kasesine koyup üstüne sütü dökünüz. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile iyice çırpınız. Krema ve limon suyunu ekleyiniz.

Kremalı meyve suyunu buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra servis ediniz.
