



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARŞMELOV VE KARAMELLİ ELMA SALATASI

- 4 adet yeşil elma
- 2 adet limon suyu
- Yeterince karamel sos
- 30 adet marşmelov
- 1 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 1/3 su bardağı kıyılmış fıstık
- 1/3 su bardağı damla çikolata

Elmaları dilimledikten hemen sonra limon suyunun içine daldırın. Böylelikle elmaların kararmasını önlemiş olacaksınız. Büyük bir tencerede, sık sık karıştırarak, orta ateşte marşmelovları ve margarini eritin. Çıkarın ve bir kenara koyun. Büyük bir tabağa elma dilimleri yerleştirin. Karamel sosu ve eritilmiş marşmelovları üzerinde gezdirin. Fıstık ve damla çikolata serpin. Karamel hala sıcakken hemen servis yapın.

