



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE KOKTEYLİ

60 gr (1 4 su bardağı) toz şeker

3/4 su bardağı su

1+1/2 çorba kaşığı limon suyu

1 büyük elma (kabuğı soyulup, çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)

1 büyük armut (kabuğı soyulup, sert kısımları ayıklanarak doğranmış)

1 büyük portakal (kabuğı soyulup, beyaz kısımları çıkarılarak doğranmış)

1 büyük şeftali (kabuğı soyulup, çekirdeğı çıkarılarak doğranmış)

1 muz (kabuğı soyulup yuvarlak dilimlenmiş)

1/4 küçük kavun (kabuğı ve çekirdekleri ayıklanıp doğranmış).

Küçük bir tencereye, şeker, su ve limon suyunu koyup, şekeri ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. şeker eriyince ateşi açıp, şurubu 2-3 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. şurubu bir servis kasesine döküp, doğranmış meyveleri ekleyiniz. Gümüş yada elik bir çatalla karıştırıp, buzdolabında yarım saat soğutunuz. Kaseyi buzdolabından çıkarıp, yavaşça bir-iki kez karıştırarak servis ediniz.