



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SALATASI (MÜNİH)

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

- 200 gram çilekli dondurma,
- 200 gram limonlu dondurma,
- 200 gram çikolatalı dondurma,
- 200 gram vanilyalı dondurma,
- 200 gram fıstıklı dondurma,
- 800 gram meyve (vişne veya kiraz, kayısı, armut, elma, muz ve varsa ananas)
- 100 gram pudra şekeri,
- 1 limon,

Yapımı: Meyve salatasını içinde servis yapacağınız geniş ağızlı bardakları buzdolabına koyarak soğumaları için bir saat kadar bırakın. Bardak yerine küçük kristal kâseler de kullanabilirsiniz. Meyvelerin kabuklarını soyduktan sonra tavla zarı iriliğinde parçalara doğrayıp büyük bir porselen kâseye koyun. Vişne veya kirazların çekirdekleri çıkarılmamalıdır. Sonra limonun suyunu ve şekeri bunların üzerine dökün. İçine bir parça da limon kabuğu rendesi kattıktan sonra meyvelerin zedelenmemesine dikkat ederek yavaş yavaş karıştırın. Sonra en az bir saat dinlenmesi için buzdolabına koyun. Vakit vakit dolabı açarak meyve salatasını karıştırın. Buzdolabında soğuttuğunuz bardakları çıkarın. Sonra her çeşitten birer tane olmak üzere dondurma toplarım bardaklara dağıtın. Sonra meyve salatasını buzdolabından çıkarın ve bardaklara tepeleme doldurun. Kâsede kalan meyvelerin suyunu da üzerlerine döktükten sonra vakit kaybetmeden servis yapın. Bu vitamini bol meyve salatasını yemeklerden sonra servis yapabileceğiniz gibi sıcak yaz günlerinde beş çayı yerine de misafirlerinize ikram edebilirsiniz.