



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

2 adet Elma
2 adet Portakal
2 adet Mandalina
2 adet Muz
2 adet Armut
150 gr. Pudra şekeri
150 gr. Krem şanti
400 ml. Süt
8 dal taze nane

Bütün meyveler yıkanır, kabukları soyulur, küçük küpler halinde doğranarak karıştırılır. Bir kap içerisine bir kat doğranmış meyvelerden, bir kat pudra şekeri konulur. Üzerine limon suyu dökülür. Buzdolabında soğutulur. Şekerler eriyip meyveler suyunu saldıığında 1- 2 kez meyveler ezilmeden karıştırılır. Krem şanti ile süt çırpılarak hazır hale getirilir. Hazırlanan meyve salatası kaselelere doldurulur. Üzerine çırpılmış krem şanti, krema torbası ile estetik bir görünümde sıkılır. Üzerine birkaç dilim içindeki meyvelerden konur. Taze nane ile servisi yapılır.

Not: Meyvelerin parçaları eşit büyüklükte olmalıdır. Meyvelerin doğal rengi kaybolmamış olmalıdır. Meyveler kararmamış olmalıdır. İçine konulan her meyvenin lezzetini taşımalıdır. Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır. Kaselelere eşit porsiyonlanmış olmalıdır.

