



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE ŞİŞLERİ

1 paket vanilya
150 gr tozşeker
50 gr margarin
150 gr labne peyniri
200 gr süt kreması
1 tatlı kaşığı instant kahve
1 kg meyve (örneğin; ananas, kayısı, çilek, muz)
8 metal şiş
Alüminyum kaplar için yağ

Vanilyalı kahve sosu için şekeri margarin ile birlikte kısık ateşte karıştırarak karamelize edin. Vanilya, labne, süt kreması ve kahveyi ilave edip kaynatarak karıştırın. Ardından ağzı kapalı bir kapta buzdolabında bekletin. Meyveleri yıkayıp temizleyin veya soyun. 2 - 3 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Limon suyunu meyvelerin üzerine serpin ve değişmeli olarak şişlere dizin. Buzdolabında bekletin. Servis yapacağınıza yakın şişleri hafif yağlanmış alüminyum kapların içinde mangalda yada fırın ızgarada 5 dakika pişirin.