



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SICAK MEYVE ŞİŞLERİ

12 yarım kayısı  
6 büyük muz (kabukları soyulup, her biri 3'e bölünmüş)  
2 armut (kabukları soyulup, kalın dilimlenmiş)  
2 portakal (kabukları soyulup, dilimlere ayrılmış)  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)  
1 çorba kaşığı şeker

Marinadı:

1/2 su bardağı portakal suyu  
1/2 su bardağı limon suyu  
2 çorba kaşığı süzme bal

Marinadı hazırlamak için, portakal suyu, limon suyu ve süzme balı büyük bir kasede karıştırınız. Meyveleri kaseye ekleyip, 1 saat marinadda dinlendiriniz. Bir delikli kepçeyle, meyveleri marinaddan süzerek çıkarıp, sırayla 8 şişe geçiriniz. (Marinadı saklayınız.)

Izgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Eritilmiş yağı bir fırçayla meyvelerin üstüne sürüp, şekeri serpiniz. Şişleri 6-7 dakika, meyvelerin yanmamaları için sık sık çevirerek ızgara ediniz. Şişleri ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Ayrırdığınız marinadı küçük bir tencerede, orta ateşte ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız. (Sosu kaynatmamaya dikkat ediniz.)

Meyveleri şiş kebabları, yanında ısıtılmış sosuyla servis ediniz.

Not: Yanında karışık dondurma ile servis edebilirsiniz.