



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ FONDÖ

1 kutu konserve ananas
2 adet muz
1 limonun suyu
130 gr. kiraz kompostosu
1 kutu konserve şeftali
Fondö karışımı:
200 gr. parça çikolata
1/2 su bardağı süt
50 gr. kıyılmış badem
3 çorba kaşığı bal
3 çorba kaşığı kakao
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı şeker

Önce meyvaları ayrı ayrı hazırlayın ve küçük tabaklara koyun. Ananası sudan çıkarıp, küçük parçalar halinde kesin. Muzları soyun ve ince ince doğrayın. Diğer konserve meyvaların da sularını süzün. Fondö karışımı ile çikolatayı bir kaba koyun. Kabı kaynar suyun içine oturtun ve ben mari usulü ile eritin. Sütü de katıp, yumurta çırpıcısı ile çirpin. Kabı ateşe oturtup kaynatın. Kıyılmış bademi, balı, kakaoyu, tuz ve şekeri ilave edin. Kaynayan malzemeyi çok kısık ateşe oturtun. Artık kaynamamalı, fakat sıcaklığını muhafaza etmelidir. Sonra meyvaları tek tek karışıma batırın, afiyetle yeyin.