



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ YAZ TATLISI

1.250 gram karışık meyve (siyah üzüm, yaban mersini, ahududu, böğürtlen, çilek)
150 gram tozşeker
3 çorba kaşığı su
7-8 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı limon suyu

Meyveleri yıkayıp kurutun. Ahududu ve çilek dışındaki meyveleri tozşeker ve su ile birlikte geniş bir tencereye alın. Tozşeker eriyene kadar nazikçe karıştırarak sosu kaynatın. Daha sonra altını kısıp, 5 dakika daha pişirin. Altını kapatıp soğumaya bırakın. Su ve meyve ayrı kullanılacağı için suyunu süzün. Süzdüğünüz meyvelerin içine ahududu ve çilek ilave edip harmanlayın. Ekmeklerin sert kenarlarını kesip, limon suyu ilave edilmiş meyve suyuna batırıp çıkarın. Streç filmle kaplanmış orta boy derin bir kase nin içine boşluk kalmayacak şekilde düzgün biçimde yerleştirin. Meyveli karışımın 1-2 çorba kaşığı kadarını kenara ayırıp, kalanını ortasına yerleştirin ve hafifçe bastırın. Üzerini kalan ekmeklerle kaplayıp, ağırlık yapması için tabak yerleştirin. Streç filmle kaplayıp buzdolabında 4-5 saat dinlendirin. Tatlı nın üzerindeki streç filmi çıkarıp tabağı alın ve servis tabağına ters çevirip çıkarın. Kenara ayırdığınız meyvelerle süsleyip servis yapın.

