



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞANTİLİ TRABZON HURMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 6 adet olgun trabzon hurması,
- 4 dilim ananas,
- 1 bardak krem şantiy,
- 1 fincan pudra şekeri,

Yapımı: Kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra trabzon hurmasının etli kısmını dilimlere doğramalı ve dört kâseye eşit miktarda koymalı. Her kâsedekinin üstüne 1/4 fincan pudra şekeri serptikten sonra dörde bölünmüş bir dilim ananas yerleştirmeli. Pastacı şırıngasıyla sıkılarak krem şantiyle süsler yapmalı. Bu işler tamamlandıktan sonra kâseleri buzdolabına kaldırmalı ve en az bir saat orada tutmadan servis yapmamalı.
