



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ SALATASI

- 4 adet şeftali
- 1 adet muz
- 1 su bardağı siyah üzüm
- 1 su bardağı kiraz
- Yarım su bardağı karadut
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 6 adet tane karabiber
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 adet limonun suyu
- 3 adet yıldız anason

Şerbeti hazırlamak için, su, pudra şekeri, karabiber ve tarçını birlikte kaynatın. İndirmeye yakın tarçını çıkarın. Limon suyu ve yıldız anasonu ilave ederek ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Şeftalilerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkararak dilimleyin. Muzu soyup, dilimleyin. Üzümleri ikiye bölün. Kirazların çekirdeklerini çıkarın. Meyvelerin hepsini harmanlayın. Üzerine şerbeti gezdirin. Ara ara karıştırarak buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

