



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK MEYVE SALATASI

1'er adet elma, armut ve portakal
1 su bardağı toz şeker
1'er su bardağı vişne ve ahududu
Hamuru için:
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı donmuş tereyağı
1 çay bardağı çekilmiş fındık
Yarım su bardağı toz şeker
Süslemek için:
8-10 adet kiraz
Nane

Portakalın suyunu sıkın. Elma ve armutları dilimleyin. Portakal suyunu bir tavaya döküp üzerine meyve dilimlerini ve toz şekerini ekleyin. Kuvvetli ateşte 1-2 dakika sallayarak pişirin. Ocaktan alıp vişne ve ahududu ilave ederek karıştırın. Hamuru hazırlamak için; un, donmuş tereyağı, fındık ve toz şekerini blenderde çekip pütürlü bir hamur elde edin. Tavadaki meyveleri ısıya dayanıklı bir tepsiye döküp üzerine hamuru ekleyin. Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 30 dakika pişirin. Ardından, kiraz ve nane ile süsleyerek servis yapın.

