



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK MEYVE SALATASI

Malzemeler

Kırırlar için:

100 gr. un

67 gr. tereyağı

33 gr. şeker

Meyveler için:

1/2 adet elma

1/2 adet armut

1 adet muz

1 adet portakal

1 adet kivi

1 ActiFry kaşığı tereyağı

1 ActiFry kaşığı şeker

Kırırlar için: Un ve küp küp kesilmiş soğuk tereyağını parmaklarınızın ucu ile ovalayarak kırıntı haline getirin.

Şekeri ilave edip aynı şekilde karıştırın. ActiFry'ı çalıştırıp 2 dakika ısınması için bekleyin. Ardından unlu karışımı ilave edip 12 dakika kavurun. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Meyveler için: Elma ve armudu yıkayın. Muz ve kivi'nin kabuklarını soyun ve hepsini aynı büyüklükte iri küp doğrayın. Portakal zırları kalmayacak şekilde soyun ve keskin bir bıçakla iki zar arasında bulunan etli kısmı keserek çıkartın.

Tereyağını ActiFry'ın pişirme haznesine koyup eritin. Önce elma ve armutları ilave edip 5 dakika; ardından şekeri ekleyip 2 dakika; muz ve kivi'yi koyup 3 dakika; son olarak portakalları ekleyip 2 dakika pişirin. Meyveleri servis tabaklarına paylaşın. Üzerine hazırladığınız kırırları serpiştirin. Dilerseniz frenk üzümü taneleri ile süsleyip yanında vanilyalı dondurma ile servis yapabilirsiniz.

Not: Bu tarifi mevsim meyveleri ile çeşitlendirebilirsiniz.