



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VENÜS TÜRLÜSÜ

İki kokulu elmanın kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları ince ince doğramalı. İki muzun kabuğunu çıkardıktan sonra bunları dilim dilim doğramalı. 50 gram tatlı bademi kavurduktan sonra ince ince doğramalı. 50 gram meyve şekerlemesini kıyarcasına doğramalı. İki mandalinayı dilimledikten sonra küçük parçalara kesmeli.

Bir cam kâseye önce bir kat elma koymalı. Onun üstüne sırasıyla birer kat kavrulmuş badem, mandalina; meyve şekerlemesi ve muz koymalı. Aynı sırayla eldeki meyve ve şekerlemeleri sıralamalı. Sonra en üste birbuçuk çorba kaşığı toz şekeri serpmeli; bunun üstüne yarım limon suyuyla iki bardak vişne suyu dökmeli ve kâseyi buzdolabına kaldırıp en azından altı saat burada tutmalı. Sonra sofraya çıkarıp servis yapmalı.
