



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ MEYVELERİ SALATASI

<https://www.milliyet.com.tr>

Yarım su bardağı taze portakal suyu
Çeyrek su bardağı taze limon suyu
Yarım fincan esmer şeker
Yarım çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Yarım çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya özünü
2 su bardağı küp doğranmış taze ananas
2 su bardağı doğranmış çilek
3 soyulmuş ve doğranmış kivi
3 dilimlenmiş muz
2 dilimlenmiş portakal
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
2 su bardağı yaban mersini

Portakal suyu, limon suyu, esmer şeker, portakal kabuğu rendesi ve limon kabuğu rendesini orta-yüksek ateşte bir tencerede kaynatın.

Isıyı orta seviyeye düşürün ve hafifçe kıvam kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Ateşten alın ve vanilya özünü ekleyip karıştırın. Soğuması için kenara alın.

Meyveleri büyük, şeffaf bir cam kaseye şu sırayla yerleştirin: Ananas, çilek, kivi, muz, portakal, üzüm ve yaban mersini.

Soğuyan sosu meyvelerin üzerine dökün. Servis yapmadan önce 3 - 4 saat üzerini kapatın ve soğutun.

