



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MEYVE SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 adet elma (soyulup doğranmış ve limonlanmış)
- 1 adet portakal (soyulup doğranmış)
- 1 adet armut (soyulup doğranmış ve limonlanmış)
- 1 adet kivi (soyulup doğranmış)
- 2 adet kokteyl kirazı (süsleme için)
- 250 gr kaymaksız yoğurt
- 1 çorba kaşığı pudra şeker (isteğe bağlı)

Bütün malzemeler ayrı kaplar içerisinde, büyük kase de talaş buz üzerine yerleştirilmiş olarak, hazırlanan servis arabası veya tepsisi misafir masasına getirilir.
Misafir masasına meyve salatası kuveri açılır.(Dessert çatalı sola, tatlı kaşığı sağa gelecek şekilde yerleştirilir.
Kivi ve kokteyl kirazı hariç diğer doğranmış bütün meyveler talaş buz üzerindeki büyük kaseye konur.
Bir başka kap içerisinde belirtilen miktardaki pudra şekeri yoğurtla iyice karıştırılır.
Sol ele alınan kokteyl kabına maşa yardımı ile hazırlanan salatadan bir miktar konulur.
Daha sonra kasenin içindikileri örtecek şekilde üzerine yoğurt dökülür.
Kokteyl kirazı ve kivi dilimi ile garnitürlenir.
Hazırlanan kase dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerine yerleştirilir.
Misafirin sağ tarafından servis edilir.