



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA DONDURMALI MEYVE SALATASI

İkbal Gürpınar

2 adet yufka
250 gr çilek
1 adet elma
1 adet muz
1 adet portakal
1/2 kg vanilyalı dondurma
Yarım limon suyu
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Sosu için
1 kaşık nişasta
3 çorba kaşığı toz şeker
1 kâse çilek

Meyve salatamızın öncelikle sosunu hazırlarız ve soğumaya bırakırız. Çilekler bir çatal yardımı ile ezilir. Bir bardak su, nişasta ve şeker ilave edilerek hafif ateşte bir taşım kaynatılır. Yufkalardan bir kâse yardımı ile parçalar kesilerek hafifçe yağlanır. Küçük fırın kaplarına ortalarına bastırılarak kâse şekli verilir. Yufkalar 10 dakika kadar 180 derecelik fırında kızartılır ve soğumaya bırakılır. Diğer yandan çilekler hariç diğer meyveler küçük küçük doğranarak kararmaması için limon suyu ile karıştırılır. Yufkadan yapmış olduğumuz kâselere ikişer kaşık meyve salatası, yanına bir top dondurma ve çilekli soston gezdirilerek soğuk olarak servis edilir.