

## تغذیه دسر مرکبات با عسل و نعنا

بهترین نوع گریپ فروت برای تهیه این دسر خوشرنگ و خوشمزه، نوع تو سرخ آن است.



بهترین نوع گریپ فروت برای تهیه این دسر خوشرنگ و خوشمزه، نوع تو سرخ آن است.  
زمان تهیه: 10 دقیقه

مواد لازم:

گریپ فروت: یک عدد

پرتقال: یک عدد

عسل: یک قاشق سوپ خوری

نعنا: چند شاخه کوچک

طرز تهیه:

&#8226; ابتدا یک پرتقال و یک گریپ فروت را خوب شسته و پوست و بخش سفید نازک روی آن‌ها را جدا کنید.

&#8226; پرتقال و گریپ فروت را به صورت حلقه‌های باریک، برش دهید.

&#8226; حلقه‌های بریده شده را درون یک بشقاب قرار داده، روی آن‌ها عسل بریزید و با شاخه‌های نعنا آن‌ها را تزیین کنید.