



## سالاد میوه پاییزی

این سالاد با سیب ترد و خوشرنگش، سفره شما را رنگین‌تر می‌کند.

این سالاد با سیب ترد و خوشرنگش، سفره شما را رنگین‌تر می‌کند.

زمان تهیه: 30 دقیقه

مواد لازم برای 8-10 نفر

شکر: یک و نیم پیمانه

آرد: یک و نیم پیمانه

آب: یک و نیم پیمانه

کره: یک قاشق چای‌خوری

وانیل: یک قاشق چای‌خوری

سیب: 6 عدد با پوست و به صورت

قطعات مکعبی درآمده

انگور قرمز بی‌دانه: 2 پیمانه

کرفس: یک پیمانه خرد شده

گردوی دو نیم شده: یک پیمانه

طرز تهیه:

1- در یک قابلمه بزرگ، آرد و شکر را با هم مخلوط کنید، روی آن‌ها آب بریزید تا نرم شوند سپس آن‌ها را بجوشانید و آنقدر هم زنید تا قوام بیابند.

2- مخلوط را از روی حرارت برداشته، کره و وانیل را به آن اضافه کنید و بگذارید در دمای اتاق سرد شود.

3- در کاسه بزرگی، سیب، کرفس، انگور و گردو را با هم مخلوط کنید.

4- سس را به مخلوط اضافه کنید و به آرامی هم زنید طوری که تمام مواد به سس آغشته شوند.

5- قبل از مصرف، سالاد را مدتی در یخچال قرار دهید.