

سالاد میوه لایه‌ای

این سالاد میوه خوشمزه را هم می‌توانید به عنوان پیش غذا و هم به عنوان دسر میل کنید ...



این سالاد میوه خوشمزه را هم می‌توانید به عنوان پیش غذا و هم به عنوان دسر میل کنید .

مواد لازم:

- موز: 2 عدد متوسط قطعه قطعه شده
- تکه‌های آناناس: 2 پیمانه
- پرتقال متوسط: 2 عدد پوست گرفته و تکه شده
- کیوی: 2 عدد پوست گرفته و تکه شده
- انگور قرمز بی دانه: یک پیمانه
- توت فرنگی از درازا نصف شده: 2 پیمانه
- گریپ فروت متوسط: یک عدد پوست گرفته و تکه شده
- آب پرتقال: 1/2 پیمانه
- پوست پرتقال رنده شده: 1/2 قاشق چای‌خوری
- آب لیمو: 1/4 پیمانه
- شکر: 1/4 پیمانه
- پوست لیموی رنده شده: 1/2 قاشق چای‌خوری
- چوب دارچین: یک عدد

طرز تهیه:

- 1- در یک قابلمه متوسط، آب و پوست پرتقال، آب و پوست لیمو، شکر و چوب دارچین را با هم ترکیب کنید و آن‌ها را بجوشانید.
- 2- حرارت آن را کم کنید و بگذارید آرام به مدت 5 دقیقه بدون درب بجوشد.
- 3- آن را از روی حرارت برداشته و بگذارید کاملاً خنک شود.
- 4- در یک ظرف میوه شیشه‌ای، میوه‌ها را مطابق شکل به صورت لایه‌ای بچینید.
- 5- چوب دارچین را از داخل سس بیرون آورید و سس تهیه شده را روی مخلوط میوه‌ها بریزید.
- 6- قبل از اینکه سالاد میوه را میل کنید، روی ظرف را بپوشانید و چند ساعت آن را در یخچال قرار دهید.