



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN SALATASI (FRANSA)

1 topatan kavunu (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 4 cm boyunda düzgün parçalar halinde kesilmiş)

1 küçük kokulu kavun (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 4 cm boyunda düzgün parçalar halinde kesilmiş)

bir tutam tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

4 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı bademyağı (ya da cevizyağı)

Bütün kavun parçalarını bir salata kâsesine koyun.

Bir kâsede tuz, karabiber ve sirkeyi karıştırın. Kavunların bulunduğu kâsenin üstüne içine birkaç kat tülbent yerleştirilmiş bir tel süzgeç oturtup, sirkeli karışımı tülbentten kavunların üstüne süzün.

Bademyağını (ya da cevizyağını) kavun parçalarının üstüne damla damla gezdirip, kavun parçalarının parçalanmamasına dikkat ederek iyice karıştırın. Kâseyi buzdolabına kaldırıp, 1 saat kadar soğuttuktan sonra servis yapın.

Not: Bu salatada, yukardaki miktarları koruyarak, dilediğiniz kavun çeşitlerini karışık olarak kullanabilirsiniz.