



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KAVUN SALATASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 adet turuncu etli kavun (1,5 kg.)
1 demet nane
3-4 adet şeftali
1,5 kahve fincanı şeftali suyu veya vişne suyu (hazır veya taze)
2 adet limon suyu
2 çorba kaşığı bal
Birkaç adet küçük domates
1 salkım siyah taze üzüm

Kavunlar ortadan ikiye ayrılır, parizyen veya dondurma kaşığı ile yuvarlak biçimde kesilir. Kavunun kabukları mümkün olduğunca zedelenmemelidir.

Aynı işlem şeftaliler için de yapılır. Taze naneler, saplarından koparılır (birkaç filizi, süslemek için ayrılır). Naneler küçük küçük doğranır. Doğranan naneler, kavun ve şeftaliler içerisine ilave edilir.

Şeftali suyu (veya vişne suyu), limon suyu ve bal karıştırılır. Hazırlanan karışım, kavun ve şeftalilerin üstüne dökülür. En az 1 saat buzdolabında bekletilir.

Kavun kabuklarının içinde küçük domates, nane yaprakları ve siyah taze üzümle süslenerek servis edilir.