



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMA SARILI ŞEFTALİ

300 gr şeftali
12 dilim salam
10 ml limon suyu
Tuz
Karabiber
50 ml erimiş tereyağı

Şeftalileri yıkayıp ikiye bölün. Çekirdeğini çıkarttıktan sonra büyük parçalara kesin.
70 gram şeftali, 50 ml erimiş tereyağı, 10 ml limon suyu, tuz ve karabiberi blenderde çekip sosu hazırlayın.
Salam dilimlerini küçük koniler oluşturacak şekilde sarın. Her bir koninin içine 2-3 parça şeftali yerleştirin.
Hazırladığınız şeftalili sosla birlikte salama sarılı şeftalileri servis yapın.