



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ YAZ SALATASI

Malzeme:

- 1 kutu Akdeniz yeşillikleri
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 10 adet kiraz domates
- 1 adet şeftali
- yarım demet maydanoz
- Sosu İçin :
- 3 yaprak nane
- 3 yaprak adaçayı
- 3 yaprak fesleğen
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı portakal suyu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı balzamik sirke

Sos için fesleğen, adaçayı ve naneyi kıydıktan sonra bir kabın içine alın. Portakal suyu, limon suyu, zeytinyağı ve balzamik sirke ilave edip karıştırın. Sosunuz hazırdır. Şeftalileri küp şeklinde doğrayın. Maydanozu kıyın. Domatesleri ikiye bölün. Renkli biberleri çok küçük küp şeklinde doğrayın. Şeftaliyi ve sebzeleri karıştırın. Servis kasesine Akdeniz yeşilliklerini yayın, üzerine karıştırdığınız malzemeleri ekleyin ve sosu döküp servis yapın.