



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ MEYVELERİ SALATASI

4 olgun şeftali (kabukları soyulup dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
1 mangö (kabukları soyulup dilimlenmiş)
250 g kiraz
250 g çilek (ikiye kesilmiş)
2 çorba kaşığı fındık yağı
6 frenk fesleğeni yaprağı

Önce 6 servis tabağını buzdolabında yaklaşık 1 saat soğutun. Şeftali dilimlerini, renklerinin bozulmaması için limon suyunun 1/4'üyle ovun.

Servis tabaklarını buzdolabından alıp, bütün meyvaları tabaklara eşit miktarlarda bölüştürün.

Küçük bir kâseye kalan limon suyu ve fındıkyağını koyup, çatalla iyice çırpın. Sonra meyvaların üstüne döküp, birer fesleğen yaprağıyla süsleyerek, bekletmeden servis yapın.

Not: Bu tarifteki meyvalar yalnızca örnek oluşturması için konmuştur. Yerlerine dilediğiniz benzer yaz meyvalarını koyabilirsiniz. Ayrıca, iri yapraklı frenk fesleğeni bulamazsanız, yerine normal fesleğen kullanabilirsiniz.