

# Çanakkale Erikli Şeftali Salata

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 13/10

Çanakkale erikli şeftali salata, şeftali ve eriği yeşillikle birleştirerek boğaz sofralarınıza usulu ve meyvemsi bir yaz tabağı getirir.

## Malzemeler

- 2 adet Şeftali
- 3 adet Kirmizi Erik
- 0.5 demet Roka
- 1 tatlı kaşık Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Şeftali ve erikleri yıkayıp kuruların çekirdeklerini çıkarıp cm kalımda dilimleyin.
2. Rokayı birkeli suda bekletip iki kez duruların yaprakları slaklaşana meyve suyunu inceltir.
3. Zeytinyağı limon suyu ve tuzu küçük kasede 30 saniye çırpın.
4. Meyve dilimlerini roka ile geniş kasede alttan üste doğru harmanlayın.
5. Sosu servis öncesi gezdirin, iri dilimleri ezmeden tabağa aktarın ve bekletmeden sunun.

### PÜF NOKTASI

Meyveyi servis öncesi doğramak salatanın su salmasını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Meyveli salatayı servis sunun, üstüne zeytinyağı gezdirerek servis edin.