



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ SALATASI

250 gram brokoli
1 patates
1 yumurta (katı pişirilmiş)
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı hardal
Yarım fincan zeytinyağı
Yarım limonun suyu

Brokolileri sap sap ayırın. Buharda veya bol kaynar suda 2-3 dakika haşlayıp süzün. 2 Yarım çorba kaşığı zeytinyağını yağsız tavada ısıtıp patates dilimlerinin her iki tarafını kızartın. Brokolileri salata tabağına alın. Aralarına patates dilimlerini yerleştirin. Katı pişmiş yumurtayı ince kıyıp salatanın üzerine serpin. Limon kabuğu rendesi, hardal, limon suyu ve zeytinyağını küçük, kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayıp salatanın üzerine gezdirin. 10 dakika dinlendirin. Servis yapın.