



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KARNABAHAH SALATASI

2 kase dolusu minik karnabahar çiçekleri
2 adet orta boy rendelenmiş havuç
7 adet minik doğranmış kornişon turşu
1 su bardağı iri kırılmış ceviz
500 gram kese yoğurdu
1 yemek kaşığı mayonez
1/2 demet ince kıyılmış dereotu
2 diş dövülmüş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
30 gram sıvı yağ

Derin bir kabin içersine minik çiçeklerine ayırdığınız karnabaharları yağ ile kısık ateşte 10 dakika buharında pişirin. İçine rendelenmiş havuç, kornişon turşu, ceviz, yoğurt, mayonez, dereotu, sarımsak, pul biber ve tuz koyarak karıştırın. Servis tabağına boşaltıp üzerine pul biberi serpiştirerek, lezzetinin birbirine geçmesi için streç flim ile sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Daha sonra servis yapabilirsiniz.