



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ SALATA

250 gram brokoli
1 adet küçük boy patates (ince halka doğranmış)
1 adet yumurta (katı pişirilmiş)
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı hardal
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
Yarım limonun suyu

Brokolileri sap sap ayırın. Bol kaynar suda 2-3 dakika haşlayın ve süzün. Yarım çorba kaşığı zeytinyağını bir 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 kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayıp salatanın üzerine gezdirin. Yaklaşık 10 dakika dinlendiren sonra servis yapın.