



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

1 orta boy karnabahar
1 adet katı pişmiş yumurta
1 demet maydanoz
3 adet kornişon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/4 çay bardağı sirke, ya da limon suyu
Tuz

Karnabaharın koçanını kesip çiçek kısmını ayırdıktan sonra, iyice temizleyip yıkayın. Bir tencereye, bol su, tuz ve iki kaşık sirke veya limon suyu koyup, karnabahar diriliğini kaybetmeden ve dağılmadan haşlayarak pişirin.

Haşlanan karnabaharı tencereden alarak süzün. Soğuduktan sonra parçalara ayırın.

Bir çanakta haşlanmış yumurtayı ezip, maydanozları ve kornişonları incecik kıyın; varsa kapari ekleyin. Bütün malzemeyi zeytinyağı ve sirkeyle iyice ezerek karıştırın. Dilerseniz, 1 çay kaşığı toz hardalı da karışıma ilave edebilirsiniz.

Geniş çukur bir salata tabağına karnabahar parçalarını dizip, hazırladığınız sosu üzerine döktükten sonra, karnabaharı ezmeden hafifçe karıştırarak servis yapın.

Not: İsterseniz salataya taze soğanı kıyarak ve haşlanmış havucu incecik dilimleyerek karıştırabilirsiniz.
