



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ SALATASI

125 gram brokoli
1 adet orta boy havuç
1 küçük boy kırmızı lahanaya
3 çorba kaşığı mısır konservesi
Sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı elma sirkesi
Tuz

Brokolileri küçük dallara ayırıp, tuzlu sıcak su ile haşlayalım. Sonrasında brokolileri kepçeyle alıp suyunu süzdürelim. Havucu jülyen (uzun ince) dilimleyelim. Ayrı bir kaptaki tuzlu sıcak su içinde haşlayalım. Kırmızı lahanayı sıcak suya batıralım. 5 dakika beklettikten sonra sudan çıkarıp doğrayalım. Tüm bu işlemlerden sonra sebzeleri servis tabağına yerleştirip etrafına mısır tanelerini serpeyim. Sosu için bir kaptaki yarım çay bardağı zeytinyağını, 1 çorba kaşığı limon suyunu, 1 çorba kaşığı elma sirkesini ve tuzu iyice çırpıp, sebzelerin üzerine gezdirelim.

Not: Hazırladığınız salata sosunu, sebzeler sıcakken üzerlerine gezdirirseniz daha iyi bir sonuç alırsınız.

[ML® Brokoli Salatası için tıklayın](#)



Fotoğraf "piyango" tarafından gönderildi. 02.01.2018