



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

1 büyük karnabahar
1 demet kırmızı turp
1 soğan
4 yumurta
1 demet maydanoz
Biraz taze nane (arzuya baėlı)
2 domates
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
1 limon suyu
Biraz tuz
1 fiske karabiber

Karnabaharı bölmeden tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su il ve edin. Tuz ve yarım limon suyu katın. Orta hararetli ateşte karnabahar yumuşayıncaya kadar kaynatın. Yumurtaları katı pişirin. Maydanozları kıyın. Domatesleri k  k  k  k  kesin. Soğanı çok ince doğrayın. İnce kıyılmış iki yumurta ile soğanı, maydanozu, domatesi karıştırın. Pişip suyu s z lm ş ve soğumuş karnabaharı salata tabağına yerleştirin. Hazırlanan maydanozlu yumurtayı göze hoş gelecek şekilde, üstüne ve yanlarına dizin. Turpları, 2 yumurtayı kenarına sıralayır. Derin bir kapta karıştırılıp çırpılmış zeytinyağlı, karabiberli limon suyunu salatanın üstüne d k n.