



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ SALATASI

250 gr. brokoli
2 kırmızı soğan
1 su bardağı haşlanmış bezelye
5 dilim hindi jambon
1 çay kaşığı kekik
1 kırmızıbiber
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı krema

Brokolileri buharda haşlayalım. Buharda haşlama şansınız yoksa kaynar suyun içinde 5 dakika bekletelim sonra süzelim. Kırmızıbiberi, kırmızı soğan ve jambonları doğrayalım. Derin bir karıştırma kabında, sebzelerimizi harmanlayalım. Diğer tarafta tavanın içine kremayı koyup kaynatalım, dövülmüş sarımsakları ve baharatların tümünü ilave edip tavayı ocaktan alalım. Sebzelerin üzerine döküp iyice karıştıralım. 2 saat kadar buzdolabında bekletip servisini yapalım. Krema tercih etmek istemiyorsanız sos için tavsiyem, zeytinyağı ve limon suyuna baharatları karıştırıp sebzelerin üzerine dökmek olur.