



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI NOHUT SALATASI

1 kutu konserve nohut
Yeteri kadar karnabahar
2 adet domates
5-6 adet zeytin
4 adet yeşil köy biberi
Yarım adet limon
2 yemek kaşığı elma sirkesi
10 gr. zeytinyağı
2 tatlı kaşığı nane kuru

Salatamıza başlamadan önce bir tencerede su ısıyor iyice kaynadıktan sonra karnabaharları 2-3 dakika haşlanmış suda bekletip süzuyoruz. Sonra sırayla salata kasemize nohut, karnabahar, dilimlenmiş domates, dilimlenmiş zeytini ilave ediyoruz. Diğer taraftan zeytinyağını kızdıktan sonra üzerine nane kuruğunu ekliyoruz ve bu karışım ile limon ve elma sirkesini de salatamızın üzerinde gezdiriyoruz. En son olarak taze köy biberlerimizi ekliyoruz. Salata servise hazırdır.

