



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR SALATASI

Kullanılan malzemeler

150 gr havuç

100 gr Ayşe kadın fasulye veya sultani bezelye

2 adet patates

2 adet kabak

100 gr karnıbahar

1- Havuçları ve patatesleri soyun. Patatesleri 1 cm'lik küpler halinde ve havuçları da 1 cm eninde ve 4 cm uzunluğunda şeritler halinde doğrayın. Ayşe kadın fasulye veya sultani bezelyeleri yıkayın, kılıçıklarını çıkarın ve şerit şerit kesin. Karnıbaharı küçük parçalar halinde kabakları ise 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.

2- Tüm sebzeleri alt buhar sepetine yerleştirin. Kapağını kapatın.

3- Doğranmış taze baharatları ve 1 limon suyunu Aroma Bölmesi'ne yerleştirin. "Max" seviyesine kadar su ekleyin.

4- Sebzeler tam olarak pişene ve ktır ktır olana kadar 20 - 25 dakika pişirin.

5- Sebzeleri servis tabağına alın ve doğranmış taze baharatı ekleyin.

6- Zeytinyağı ve limon suyu ile hazırlanmış sos veya İtalyan sos eşliğinde ılık servis yapın.

İpucu: Baharat yerine taze doğranmış maydanoz kullanın.
