



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI SEBZE SALATASI

<https://gurmekibris.com>

400 gram brokoli
3 adet patates
3 adet kabak
3 adet havuç
4 adet yedikule marulu
1 yemek kaşığı fesleğen
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı balzamik sirke
1 adet limonun suyu
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1/2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Sebzeleri yıkayın. Tuzla beraber haşlayın ama dağılmalarına özen gösterin. İsterseniz buharda da haşlayabilirsiniz. Haşladığınız sebzelerin suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Servis tabağına yıkadığınız kuruttuğunuz marul yapraklarını dizin. Üzerine haşladığınız sebzeleri lokma lokma keserek karışık olarak dizin. Zeytinyağını, tuzu, karabiberi, limon suyunu, sirkeyi, balı, iri doğranmış fesleğeni mutfak robotundan çekerek sos haline getirin. Malzemenin üzerine, her tarafına gelecek şekilde sosu dökün ve servis edin.

