



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ SALATA

Adese Restorant - Etlik

500 g brokoli
2 orta boy havuç
2 adet tek parça yeşil soğan
5 adet yeşil dolma zeytin
Bir tutam maydanoz
Bir tutam dereotu
3 adet kıvırcık yaprağı
1 bağ küçük domates (cherry)
50 g mayonez
Az miktar tuz
2 yemek kaşığı haşlanmış mısır

Öncelikle brokoliler sıcak suda 5 dakika yumuşayana kadar haşlanır. Havuçlar da rendenin ince tarafıyla rendelenir. Haşlanan brokoliler süzgeç yardımıyla alınıp soğuk suya tutulur ve suyu iyice süzülür. Derin bir salata tabağına alınan brokolilerin üzerine rendelenmiş havuç, ince doğranmış yeşil soğan, dere otu, maydanoz, kıvırcık, yeşil dolma zeytin, az miktar tuz ve mısır serpilerek karıştırılır. Hazırlanan salatanın üzerine mayonez dökülür ve yanında domates dilimleriyle soğuk olarak servis yapılır.