



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ SALATASI

4-5 çiçek brokoli
2 adet közlenmiş kırmızı biber
3 adet kornişon turşu
Yarım su bardağı mısır
2 dal yeşil soğan
Bir tutam maydanoz
Sosu için:
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Öncelikle küçük bir tencereye su doldurup ocağa alın.
Daha sonra brokoliyi suya koyup kaynamaya başlayınca 5 dk kadar haşlayın. Ben hafif diri kalacak şekilde haşladım.
Daha sonra sudan çıkarıp soğuk suyunun önüne tuttum.
Küçük parçalara ayırdım.
Üzerine tuz ekledim biraz daha.
Sonra karıştırma kabına alın kornişon turşuyu da halka halka kesip ekledim.
Kırmızı biberi küçük doğrayıp ekledim.
Mısırını ekledim maydanoz ve yeşil soğanı da küçük doğrayıp ekledim.
Sosunu ayrı bir kapta karıştırıp salataya ekleyip karıştırdım salatamız hazır.

