



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİLİ HİNDİ SALATASI

1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı (haşlanmış)  
200 gr brokoli (küçük çiçeklenmiş)  
200 gr büyük fiyonk makarna  
7 adet taze adaçayı  
100 gr otlu peynir (ufalanmış)  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Brokolileri tuzlu, kaynar bol suda ve hızlı ateşte yaklaşık 3 dak. haşlayın. Süzüp, haşlama suyunu ayırın ve brokolileri hemen soğuk suya alın. Soğuyuncaya kadar bekletip, tekrar süzün ve kağıt havlu üzerine alarak fazla sularını alın.

Brokolileri haşladığınız suyu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Makarnayı ekleyip, arzu ettiğiniz kıvama kadar haşlayın ve süzün.

Adaçayı yapraklarından 4 adet ayırın. Kalan yaprakları ince ince kıyın.

Peyniri çatalla ezerek zeytinyağını akıtıp, yedirin. Kıyılmış adaçayı yapraklarını ve karabiberi serpip, iyice karıştırın.

Et, brokoli ve makarnayı harmanlayın. Üzerine zeytinyağlı peyniri ve kalan adaçayı yapraklarını serpererek servis yapın.

