



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ KARNABAHAH SALATASI

- 1 adet küçük boy karnabahar
- 1 paket brokoli
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı kapari
- 1 çay bardağı mısır
- Sos için:
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- Yarım limonun suyu
- 1 çorba kaşığı mayonez

Brokoli ve karnabaharı buharda haşlayın. Havuç ve patatesleri de haşlayıp küp küp doğrayın. Haşlanmış brokoli ve karnabaharları servis tabağına alın. Üzerine patates, havuç, mısır ve kaparileri yayın. Sos için hardal, sirke, soya sosu, limon suyu ve mayonezi bir kaba alın. Çırpma teliyle iyice çırpın. Sosu servis tabağındaki sebzelerin üzerine gezdirip servis yapın.