



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARATORLU KARNABAHAH

- 6 çiçek karnabahar
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 1 çay bardağı bayat ekmek içi
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı mayonez

Karnabahar ve havucu derin su dolu bir tencerede tuzlu suda haşlayalım. Mümkünse buhar yöntemi kullanalım. Haşlanan Karnabaharları servis tabağımıza koyalım.

Diğer tarafta ceviz, ekmek içi, mayonez, dövülmüş sarımsağı karıştıralım. Servise aldığımız çiçeklerin üzerine gezdirelim. Havuçları jülyen doğrayıp süsleyelim.margarini eritip içine pul biber ekleyip üzerine dökelim.

