



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİ NARLI KIŞ SALATASI

Kullanılacak malzeme:

Körpelerinden 2 büyük havuç,  
orta irilikte 1 karnabahar,  
10 adet Brüksellahanası,  
4 tane pancar turşusu,  
orta irilikte 4 patates,  
10 kadar siyah zeytin,  
1 çorba kaşığı sumak,  
1 çay kaşığı kuru nane,  
1 limonun kabuğu,  
2 kahve fincanı ekşi nar suyu,  
1.5 kahve fincanı zeytinyağı,  
1 tatlı kaşığı kekik,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Havuçların üzerini kazıyıp akarsuda yıkamalı. Patatesleri iyice yıkamalı. Karnabaharın çiçek kısmını iri parçalar hâlinde ayırıp bol suda yıkamalı. Derin bir tencereye iki kaşık tuzla limon kabuğu parçalarını koymalı. Bunların üzerine yıkanmış patatesleri, havuçları, Brüksel lahanalarını ve karnabahar çiçeklerini oturtmalı ve üzerlerini örtecek kadar su ilâve etmeli. Tencereyi ateşe koyup içindekileri haşlamalı. Sebzeler haşlanınca tencereyi ateşten almalı. Patatesleri sudan çıkarıp kabuklarını soymalı. Sebzeler soğuyunca karnabaharı salata servis kâsesine yerleştirmeli bunun üzerine dilim dilim kesilecek havucu yaymalı. Brüksel lahanalarını bunların üzerine serpiştirdikten sonra dilimlenmiş pancarları yaymalı. Yuvarlak dilimlere doğranmış patatesleri de düzenli bir şekilde koyduktan sonra zeytinleri ve somağı serpiştirmen. Çukur bir kâseye naneyi, kekiği, yeteri kadar tuzu ve ekşi nar suyuyla zeytinyağını koymalı. Bunları iyice çırıp birbirlerine yedirdikten sonra salatanın üzerine gezdirerek dökmeli. Sonra kâseyi sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Kış Salatası için tıklayın](#)