



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALOTU SALATASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 baę hardal otu
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Tuz

Hardal otunun dış yaprakları ayıklanır. Taze kısımları 3-4 cm. boyunda doğranır ve toprakları gidene kadar iyice yıkanır. Bu arada bir tencerede su kaynatılır. Yıkanan hardal otları kaynayan suya atılır, yumuşayıp rengi değişene kadar haşlanır. Piřtikten sonra delikli kepçe ile bir kaba alınır. Zeytinyağı, limon ve tuz ilave edilip karıştırılır. Soęuk olarak servis yapılır.

