



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ SALATASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 orta boy havuç
Yarım limon
2 diş sarımsak
1 çay kasığı nane
Tuz

Havuç yıkanıp soyulduktan sonra yeniden yıkanır ve çok ince rendelenir. Bir kâseye 4 kasık kadar havuç konduktan sonra üzerine soguk su konur. (Buz da konabilir.)
Üzerine tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Yarım limon sıkıldıktan sonra yüzüne nâne serpilir.

Not: Buna neden [?]salata[?] dendigini anlamak güç. Ne var ki, gerek havuç salatası gerekse turp salatası pirinçli pilavların, özellikle acem pilavının yanında çok sevilir.