



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK KIŞ SALATASI

500 gram karnabahar (1 küçük)
10 adet siyah zeytin
250 gram sarı patates (2 büyük)
2 kahve fincanı limon suyu
250 gram havuç (4 orta)
1.5 kahve fincanı zeytinyağı
150 gram küçük brüksellahanası
Tuz
1 limon kabuğu
150 gram pancar (3 orta)

Bir tencereye yaprakları çıkarılmış 500-550 gram arasında küçük bir karnabahar koyarak, üstünü iyice kaplıyabilecek kadar su, 2 çorba kaşığı tuz ile 1 adet limon kabuğu koymalı ve sonra da tencereyi ateşe oturttarak, su kaynar bir hal aldıktan sonra, ancak iki dakika kaynatmak suretile haşlamalı, sonra da tencereyi ateşten alarak; su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

Su soğuyunca, karnabaharı sudan çıkararak, küçük dallara ayırmak suretile bir tabağın ortasına muntazam bir şekilde yerleştirmeli, etrafına da, yirmi beş dakika kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve yarım santim inceliğinde dilimlere doğranmış 2 büyük sarı patates, yumuşaymıca kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve yine yarım santim incelikte halkalara kesilmiş 3 orta baş pancar, pişinceye kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve uzunluklarına doğru dörde bölünmüş 4 havuç ile hafifçe yumuşaymıca kadar haşlanmış 15 adet küçük Brüksellahanasını güzel bir şekilde tanzim etmelidir.

Sonra bir kaba, 2 kahve fincanı limon suyu, 1.5 kahve fincanı zeytinyağı ile 1 miktar da tuz koyarak çatalla iyice döğmek suretile hepsini birbirleriyle halletmeli sonra da bunu salatanın üstüne gezdirmeli, üstlerine de 10 adet kadar siyah zeytin oturtmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.