



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK KIŞ SALATASI

- 1 küçük karnabahar
- 2 adet patates
- 4 havuç
- 150 gr. brüksellahanası
- 3 orta pancar
- 10 adet siyah zeytin
- 2 kahve fincanı limon suyu
- 1+1/4 kahve fincanı zeytinyağı
- Tuz
- 1 limon kabuğu

Bir tencereye karnabaharı koyarak üstünü kaplayacak kadar su, 2 çorba kaşığı tuz ile 1 limon kabuğu koyun. Sonra da tencereyi ateşe oturtarak, iki dakika haşlayın. Sonra da tencereyi ateşten alarak su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakın. Soğuyunca karnabaharı sudan çıkararak küçük dallara ayırın. Bir tabağın ortasına düzenli bir şekilde yerleştirin. Etrafına da yirmi beş dakika haşlanmış, kabukları soyulmuş ve yarım santim inceliğinde dilimlere doğranmış 2 patates, yumuşayuncaya kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve yine yarım santim incelikte halkalara kesilmiş 3 pancar, pişinceye kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve t uzunluklarına doğru dörde bölünmüş havuçları, hafif yumuşayuncaya kadar haşlanmış küçük Brüksel lahanalarını güzelce sıralayın. Sonra bir kaba 2 kahve fincanı limon suyu, 1 1/4 kahve fincanı zeytinyağı ile yeterince tuz koyarak çatalla iyice dövün. Bunları salatanın üstüne gezdirin. Üzerini siyah zeytinle süsleyerek servis yapın.