



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SEBZE SALATASI

250 gr. karnabahar
125 gr. sarı patates
125 gr. havuç
100 gr. brüksellahanası
5 adet siyah zeytin
1 kahve fincanı limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Limon kabuğu
100 gr. pancar

Yeşil yaprakları çıkarılmış karnabaharları bir tencereye koyunuz.
Üzerini örtecek kadar su ilâve ediniz. 1 limon kabuğu ve tuz ilâve ediniz.
Su kaynamaya başlayınca 2-3 dakika sonra ateşten alınız.
Su soğuyuncaya kadar karnabaharları içinde bırakınız.
Su soğuyunca, karnabaharları çıkarınız. Küçük dallara ayırınız.
Servis tabağının ortasına yerleştiriniz. Yanlarına haşlanmış patatesleri ince dilimler halinde sıralayınız.
Haşlanmış ve kabukları soyulmuş pancarları aynı patatesler gibi ince dilimlere kesiniz.
Haşlanmış kabukları temizlenmiş havuçları uzunlamasına dörde bölünüz.
Pişinceye kadar haşlanmış brüksellahanaları güzel bir biçim veriniz.
Tabağın çeşitli yerlerine yerleştiriniz. Limon suyu, zeytinyağı, tuz ile iyice karıştırınız.
Salatanın üzerinde gezdiriniz. Siyah zeytinlerle renklendiriniz.