



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

1 adet orta büyüklükte karnabahar
10-12 adet siyah zeytin
1.5 fincan zeytinyağ
3-4 dilim limon
1 limonun suyu
1 adet havuç
Tuz

Karnabaharın kökünü ve yapraklarını kesin, temizleyip iyice yıkadıktan sonra parçalara bölmeden tuzlu suda bir süre haşlayın. Sonra tencereden alıp, suyunu süzün ve karnabaharı zedelememeye özen göstererek servis tabağına yerleştirin. Havucun üzerini kazıyıp, yıkayın ve tuzlu suda haşlayın. Daha sonra havucu dilimleyip, servis tabağının kenarlarına dizin. Tabağı limon dilimleri ve zeytinle süsleyin. Bir kapta tuz, limon ve zeytinyağını karıştırıp birbirine yedirin ve bunu havuç dilimleri ile karnabaharın üzerine döküp, karnabahar soğuyuncaya dek bekleyin.