KARNABAHAR SALATASI

800 ilâ 1000 gram arasında karnabahar
1 kahve fincanı zeytinyağı
10 adet kadar siyah zeytin
3 dolu çorba kaşığı tuz
1 adet limon kabuğu
1.5 kahve fincanı limon suyu

Bir tencereye, yaprakları çıkarılmış 800 ilâ 1000 gram arasında bir karnabahar koyduktan sonra, iyice üstünü kapayabilecek kadar su, 3 dolu çorba kaşığı tuz ile 1 adet limon kabuğu ilâve etmeli sonra da tencereyi ateşe oturtarak, su kaynar bir hal aldıktan sonra hesaplamak üzere, ancak üç ilâ altı dakika arasında haşlamak, sonra da tencereyi ateşten alarak su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Karnabahar kolayca tuz çekmiyeceği için, hatta üç kaşıktan daha fazla da tuz atılsa zarar vermez, fakat daha az atıldığı takdirde lezzetsiz olur. Bir de: salatayı hafif dirice istiyenler 3, fazla yumuşa kistiyenler de 6 dakika haşlamalıdır, daha fazla haşlandığı takdirde karnabahar dağılır.)
Su soğuyunca, karnabaharı sudan çıkararak, küçük dallara ayırmak suretile yuvarlakça bir tabağın ortasına muntazam bir şekilde yerleştirmeli, üstüne de, bir kap içinde birbirile iyice halloluncaya kadar-çalkalanmış 1.1/2 kahve fincanı limon suyu ile 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirmek, karnabaharın üzerine de 10 adet kadar zeytin oturtmak suretile salatayı süslemek ve servis yapmalıdır.

ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11155 • adı:Karnabahar Salatası • gönderen:Horse • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:18