



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH SALATASI

- ½ adet karnabahar
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 3 adet konserve salatalık
- ¼ demet maydanoz
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Karnabaharı haşlayın. Soğuduktan sonra minik parçalara bölün. Haşlanmış mısır tanelerini, kúp şeklinde doğranmış kırmızı dolmalık biberi ve konserve salatalığı, ince kıyılmış maydanozu ilave edin. Limon suyunu, zeytinyağını, tuzu ve kırmızı pul biberi karıştırıp salatanın üzerine dökün ve servise sunun.

