



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Karnabaharı âdi haşlayıp üzerine nane, maydanoz, dereotu konulsa ve usul üzre sirke ve rûgan-ı zeyt ile tenâvülü iyicedir.

Eğer karnabahar bulunmaz ise kara lahana olur ise yine fena olmaz.