



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

Karnabahar
Salatalık turşusu
Dereotu
Zeytinyağı
Limon
Tuz
Pul biber

Bir ufak karnabahar güzelce yıkandıktan sonra, elinizle çiçeklerini bir kaç parçaya ayırıp, az miktar su ile düdüklü tencerede 5 dakika haşlanır. Delikli bir süzgeçle salata tabağına alınır. Dereotu, tuz ve ufak doğranmış salatalık turşusu katılır, karıştırılır. Bu arada iri karnabaharlar ideal boya ulaşır, yani küçülür. Üzerine zeytinyağı, limon, tuz ve pul biberden oluşan sos dökülür.

