



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARNABAHAH SALATASI

1 orta boy karnabahar
1 havuç
Siyah veya yeşil zeytin
1 çorba kasığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Sosu için:
1 limon suyu
3 çorba kasığı mayonez
Tuz

Karnabahar temizlenip iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünmeden tuzlu kaynar suda haslanır. Yumusayınca sudan çıkarılarak süzülür. Salata servis tabağına oturtulur. Havuç soyulur ve rendelenir. Karnabahar büyük çiçekler halinde ayrılır ve salata tabağının ortasına yerleştirilir. Havuçlar çevresine yayılır. Mayonezle limon suyu karıştırılıp biraz tuz katılır ve salatanın üzerine dökülür ve zeytinle süslenir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpistirildikten sonra servis yapılır.

[ML® Karnabahar Köftesi için tıklayın](#)
