



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

1 küçük karnabahar (400 gr'lık)

Sosu:

1 çay kaşığı karabiber

1+1/2 kahve kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sirke

6 çorba kaşığı rafine yağ

Karnabaharı orta boy bir tencerede, bol suda 20-25 dakika haşlayınız. Karnabaharı tencereden alıp çiçeklerini ayırınız.

Bir tencerede hardal, tuz, biber ve sirkeyi iyice karıştırınız. Üstüne rafine yağı, sürekli karıştırarak dökünüz. Karnabahar çiçeklerini 4 kaseye eşit bir biçimde bölüştürüp, üstüne sosundan dökerek servis ediniz.