



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH SALATASI

1 adet küçük boy karnabahar
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu suda 15 dakika haşlayın ve süzün. Yumurtayı katı olacak şekilde haşlayıp rendeleyin. Maydanozu ince kıyıp galeta unu ile karıştırın. Üzerine yumurtayı ve eritilmiş tereyağını ilave edin. Daha sonra bir kaşık tersi ile üzerine bastırarak kalın bir tel süzgeçten geçirin. Tuzunu ayarlayın. Karışımı karnabaharın üzerine gezdirip servis yapın.